Joannes bap.ta Capocegh.s Romanus

1600

Cimarchini

Vinum letificat cor omnium

IL
RIMEDIO INFALLIBILE CHE CONSERVA LE QVARANTINE D'ANNI IL VINO,

in ogni Paese, senza poterli mai guastare.

PVBLICATO DA GIO. ANT. FINEO, *secondo la promessa, ch'egli n'haueа fatta à varij Principi, & Republiche.*

CONVINCE QVESTO RIMEDIO tutti gli altri rimedij per non veri. Esso non può restar conuinto di non essere da ogni sua parte vero.

Ogni Casa, ogni Artigiano, ogni Monasterio di Religiosi, ogni homo sensato, & prouido, bene farà à non volere stare senza intendere minutamente questo Libretto.

Oltre l'vtilità, & satisfattioni varie, & notabili, che insegna, fà toccare con mano, come in questi primi anni, chi compra Vini per venderli; Seruendosi de la presente Inuentione; raddoppierà, & triplicherà il suo danaro, securo de la conscienza, & d'ogni altro pericolo.

IN ROMA,

Per gli Heredi di Gio. Giliotti. M. D. XCIII.

Con Licenza de' Superiori.

Si ſeparaueris precioſum à vili, quaſi os meum eris. Iſai. Cap. 15.

A' LA SANTITA' DI CLEMENTE PAPA VIII. BEATISSIMO VICARIO DI CHRISTO, ET SIG. NOSTRO.

BEATISSIMO PADRE.

L carico del Santiſsimo Vicario di Chriſto, che è di paſcere, è certo obligato ogni Catholico portar la parte del ſuo aiuto. Et queſto aiuto (ſecōdo la retta ragione) pare che deuria eſſere in ſuggerirli per la verità più vie, onde ſi poteſſero aiutare ne l'occorenze tutte le neceſsità de' Chriſtiani. Coſi, & al Rom. Pont. ſi faciliteria il peſo, ch'egli preſe a portare di Vniuerſal Paſtore, & commun Padre di tutti; & ſenza dubio ſi

ridurria tutto'lmondo ad amarlo, predicarlo, seruirlo, & riconoscerlo per quel vero Padre, & per quel legitimo Signore ch'egli è, di tutte le Potestà Terrene. Nè saria questo, ch'io dico, studio, al quale non douessero homai volger l'animo tutti quelli, che fan professione di Christiana pietà. Nè è da credere che la Santità V. che, & ne le diuine, & ne l'humane cose incomparabilmente, & di gran lunga più che tutti li Principi insieme ha, ò può hauere copia d'homini ottimi, & peritissimi; vorrà qualche volta restarsi di pensare molto studiosamente da quai di loro potria hauere questo tale aiuto, che si dice: non guardando, che'l motiuo ne le sia suggerito da me minimo de la Chiesa, homo di nessuna autorità, & quasi incognito in essa. Benissimo è noto a la sapienza sua, Che nulla cosa pare si difficile (massime se sarà cercata per fine di far seguire vn gran publico bene tra gli homini,) che pensandouisi, non si possi venire a capo, & di veramente trouarla, & di bene esseguirla. Et che solamente vn certo vero, & cordiale amore in cercarla ci è necessario; & insieme il non straccarsi di tornare a pen-

sarui:

farui: Che come questo ci sia; senz'altro fra non molto se ne vince l'impresa. Io per la mia parte vengo a portare particolarmente al Pontificato di V. Beat. questo aiuto, che non si guasterà mai più vino nel mondo; ancora che sia di labrusche, ò di viti quante si possino esser più mai saluatiche, & inculte. Cosa che sarà forse in tutti i tempi per la metà più facile il vitto di tutti gli homini. Et più di questo ancò vederà ch'io le hauerò portato, se come fonda il suo humano contento nel poter vedere il commodo publico di tutte le genti, & specialmente del suo amato Popolo, & stato; così persuaderà a se stessa di leggere, & leggerà con effetto, & bene tutto il presente Libretto. Leggendolo, ne potria venire anco in conjettura, che ho cose migliori da darle; come le ho veramente. Et sarà bene atto degno de la pietà di V. Beatitudine, se si degnerà curarsi di saperle: già che ne le faccio con ogni humiltà, & riuerenza publica offerta. Ma questo presente di adesso di non far mai guastare il Vino, l'harei fatto gran pezzo prima a la Santità V. ò a li suoi Santiss. Predecessori, se non fossi stato im-

 pedito

pedito dal non hauer potuto ottenere da tutti gli altri Principi, & Republiche almeno de l'Italia, Priuilegij conformi a quello che hebbi da quattro anni fa da la R. Camera Apostolica. Quali Priuilegij hò desiderato non per cupidigia mia, ma per hauere il modo da suscitare altri Christianissimi, & publici beni ne gli stati de gli stessi Principi, & communemente in tutto il dolce, almo Paese d'Italia, nel quale ancor io mi trouo esser nato. Spero che quelli Principi, & Republiche, che sono rimasi a concedermi detto Priuilegio, come d'animo cortese, & degno del Principato che tengono, subito che dal legger questo Libretto vederãno la realita del negocio, che particolarmente a manifesto seruitio loro io promouo; si degneranno di loro spontaneo moto mandarmi detti Priuilegij, ò procurati, ò non procurati ch'io gli habbi da l'Altezze loro. Se ciò faranno; non certo faranno cosa degenere da la bonta de' Principi. Et se no'l faranno; resteranno anco sicuri, che in nessuu conto io mi riputerò disfauorito da loro. Solo per debito Christiano desidererò, che faccino da se stessi, mediante l'emolumento,

che

che potran cauare da tal negocio, quello che ne vedranno fare a me in seruitio de' lor popoli,& primamente di Dio. Da la Santita Vostra in tal materia solo humilissimamente supplico,che si degni benignamente, & viuamente fauorire detta mia Inuentione qual metto a campo in soccorso de l'humana Società tāto al diuino suo Officio Pastorale raccommandata. Massimè che trouera in essa mia Inuentione simplicita, sincerita, & verita. Conditioni, che se si trouassero in tutti gli affari, bene senza dubio si sarebbe ridutto il mondo. Col qual fine humilissimamente bacio a V. B. li santissimi piedi. Pregandole dal Signor Dio vita sana, & lunga: & tuttauia ogni genere di bono accrescimento a gloria di Sua Diuina Maesta. In Roma a li 20. di Decemb. M. D. LXXXXIII.

D. V. *Beat.*

Humiliss. deuotiss. & dedítiss. Seruo,

Gio: Antonio Fineo.

A' LA MAESTA' DEL RE' CATOLICO

SACRA, REGIA, CATOLICA MAESTA'.

PORTO à la Maestà Vostra io suo naturale Seruitore con la presente Inuentione vno accrescimento di rendita in tutti i suoi Regni, & Stati; non meno notabile, che santissima; poiche i Popoli di spontaneo moto, & per riportarne commodo, concorreranno ogn'anno à pagargliela. Et potrà ben la M. V. sapere da li suoi Ministri Camerali, à quanto gran numero di centinaia di migliaia sia, & sarà col tempo tutta via per ascendere detta rendita, che le porto: Et come io ce l'habbi fatta acqstare da vna cosa, che

era auanti à gli occhi d'ognuno, se ben non era ancora auuertita da nessnno. La molta lontananza; l'età declinata, & il non essermi trouato il modo, non mi hanno concesso, che prima di publicarla, io mi hauessi potuto transferire al conspetto de la M. V. per liquali impedimenti infraposti, molto poca ricompensa riporto del grande accrescimento, che faccio a V. M. da li suoi Ministri d'Italia, per la limitatione de le facultà loro: Et però quando V. M. conforme a l'altre gloriose attioni sue, volesse lasciare (come io deuo sperare) testificato a tutte le posterità, che la Regia generosità sua, anco per se stessa andaua à scontrare li seruitori suoi vtili; quando che eglino per l'impotenza loro non haueuano potuto arriuare là doue era la persona del gratisśmo, & pio loro Rè; oltre l'animo che ella suscitarebbe in molti, di essere tuttauia più studiosi di sempre accrescere il potere, & l'hauere de la M. V.; sperarei ancor io per la parte mia, mediante la liberalità ch'ella mi hauesse vsata, mettere in piedi vn tal Christiano aiuto à beneficio perpetuo di tutti i poueri del suo Regno di Napoli, donde io sono oriundo;

che

che & appresso gli huomini, & appresso Dio, apparisse sempre splendida, & laudatissima l'attione di detta magnanimità, che meco si fosse cõpiaciuta di essercitare. Et la gratia di che io, per ciò poter fare, humilissimamẽte la supplico, & con che potrebbe la M. V. mostrare tal giusta liberalità sua verso me; si è, che in detto suo Regno ella conceda à me, & à miei heredi, & successori in ppetuo, quello che li Ministri suoi non mi hanno potuto cõcedere se non per dieci anni solamente; Cioè; Che nessun Figulo possi in detto Regno lauorar Vasi di terra p tener il Vino; nè farli alcuna de le circõstãze che ci vãno dentro ò fuori, se non n'hanno licenza, & non se ne conuengono con me & miei heredi come si è detto: E il quarto del mezo reale, ò più per soma, che ciascun'anno se ne cauera, giuntamente con tutte l'altre conditioni stese nel Priuilegio hauuto da detti Ministri de la M. V. Se prima di scoprirle vn tanto beneficio, col promettergliela solo, V. M. senz'altro mi harebbe fatta vna tal perpetua concessione; hoggi ch'ella è certa che riesce vero, & che non ha dubitatione, deurò io sperare che la M. V. non me l'hab-

bia a fare, quãdo che resta senza dubio assicu rata da la promessa? Nõ pensarei certo cosa conforme à la grãdezza de l'animo suo Regio à pensar simil cosa. Anzi molto poco mi mostrerei informato de l'heroica generosità, & vertù de gli antichi, & gloriosi suoi Maggiori; da quali ella certo non degenera. Sperarò dunque conforme à ciò che da tanta Maestà si deue sperare. Et cosi pregandole dal Sign. Dio lunga vita, & pienissima contentezza di posterità, & prosperità, farò fine, inchinandomi à la M. V. con tutta quella riuerenza & ossequio che deuo. Di Roma li 24. di Decemb. M. D. XCIII.

D. V. Regia, Catolica Maestà.

Indefesso Oratore, & Vassallo fedele,

Gio. Antonio Fineo.

MO

A' L'ILLVSTR. ET REVERENDISS. SIGNOR MIO, ET PADRONE COLENDISSIMO;

IL SIG. CARDINALE MONT'ALTO.

LLVSTRISS. ET REVERENDISS. SIGNORE.

LA benignità, & il fauore di V. S. Illustriss. fù la prima & efficiente causa, che la mia Inuentione fosse intesa da li Sign. Camerali di Roma. Nè certo saria seguito così facile l'accettarsi, & priuilegiarsi essa mia Inuentione da altri Principi, & Stati, si come è stato fatto; se non fosse preceduto l'essempio del capo del mondo Roma. Si ha però da hauere tutto l'obligo del bene, che verrà à l'Italia, & al mondo da l'euidenza di

essa

essa mia Inuentione à la benignità naturale, & vera volontà di giouare che io trouai in V. S. Illustriss. La quale se non si fosse hauuta sì pronta; non è dubio, che sepolto rimaneua questo publico beneficio. Imperoche senza l'essempio di Roma difficilmente io harei potuto trouar fede. Io dunque & li miei tutti ce le sentimo però talmente obligati, che non potendo aspirare à riconoscere cō qualche notabile attione la grandezza di tanto beneficio venutoci nō meno da detto primo scontro della sua benignità, che da l'ombra, & fauore cō che sempre poi s'è degnata continuare di protergerci; haueмо preso per hora questo partito, di farne vna testificatione perpetua (si come già credo che resterà fatta) col mezo di queste presenti righe. A' fine che, si come mentre durerà il mondo haurà da godere l'humana società de la mia Inuentione, (di che certo nō par che si possa dubitare, per essere dentro di essa la publica vtilità, & l'euidenza, & la verità, che non potran mai mancare, ò restar depresse); cosi anco mentre esso mondo duri, con essa mia Inuentione vada quasi in quadro d'immortal pittura rappresentato

to l'obligo, che & io, & la posterità mia con me deueranno hauere à V. S. Illustriss. & à l'Illustriss. Casa sua per quel tanto di commodo che ce ne sarà risultato. Anzi entro in speranza, che dal vedere il resto de Principi, che ancora non mi hanno concesso il Priuilegio, & appresso à quali tutti già n'è stato supplicato, & instrutto detto mio negotio; che io viuo, & riposo sotto l'ombra di V.S. Illustriss. si degnerãno à la fin fine in virtù d'vna tal notitia, essermene hormai tanto più volõtiermẽte cortesi. Massime poiche da l'vscita di questo mio Libretto sarà rimasa dichiarata à l'Altezze loro la realità, di ciòche io loro ꝓmettea. La quale realità facilmẽte anco desterà ne l'animo loro questa cõsideratiõe; Che repugna la natura de l'honore in vn Principe riceuere da vn inferiore ò ꝑ se, ò ꝑ li suoi sudditi vn qualche segnalato beneficio, & negare à l'incõtro vna modesta ricompensa à colui da chi il beneficio effettualmente hà riceuuto, massime quando lungo tempo, & con ogni humile, & honorato modo le loro Altezze ne hà supplicato. In vna tal fiducia adunque molto sicuramente viuendo, & insieme appoggiato ne la solita,

beni-

benigna, felice protettione di V.S. Illustris. spererò tuttauia, che non vorrãno mancare à me solo di quella naturale, ordinaria loro generosità, con che sono soliti auanzarsi di grãdezza d'animo verso qualunque mai lor promise cosa notabile, & degna. Col qual fine resto io, & li miei pregando à V. S. Illustris. & a l'Illustris. sua Casa lũghissima vita, & perpetuo accrescimento di felicità. Et con l'intonare vna tanto buona noua al mondo, che in virtù de la bontà verace di V. S. Illustris. esso mondo hà guadagnato, che non si gli guasterà mai più Vino; bacio à V. S. Illustris. con ogni humiltà, & riuerenza le gratiosissime mani, raccomandandandomi ne la sua felice gratia. Di Roma à li 24. di Decembre. M. D. XCIII.

D. V. S. Illustris. & Reuerendiss.

Humiliss. obligatiss. additis. Seruit.

Gio. Ant. Fineo.

PRIVILEGII HAVVTI SINO A QVESTO GIORNO sono li seguenti.

A la Reuerenda Camera Apostolica spedito un pezzo fà.

Dal Serenissimo Signor. Duca d'Vrbino spedito un pezzo fà.

Dal Serenissimo Doge & Illustrissima Signoria di Venetia spedito un pezzo fà.

Da lo Stato di Milano spedito un pezzo fà.

Dal Serenissimo Duca di Sauoia spedito un pezzo fà.

Dal Regno di Napoli.

Da tutti gli altri Serenissimi & Principi & Rep. non spedito ancora, ma promessomi da parte, da parte si tarda ancora à farmi la gratia.

Ma perche sono Principi benignissimi, & Repub. generosissime & à gara fautori di chi promoue cose sante, & euidentemente ottime; si spera tuttauia, che Iddio grande, & la propria bontà loro li mouerà à non degenerare da ciocbe son soliti.

Tutti li detti Priuilegij circa le conditioni sono uniformi col seguente del Signor Duca di Sauoia. Solo nel tempo sono differenti.

Quello del Serenissimo Doge & Illustrissima Signoria di Venetia è differente da tutti, come che si sono compiaciuti di farmi gratie maggiori di ciocbe io seppi dimãdare,

PRIVILEGIO DEL SERENISSIMO DVCA DI SAVOIA.

E meritano laude, & premio quelle persone, che hanno con l'industria loro portato qualche memorabile beneficio à la Patria, ò al Principe loro; senza dubio parimente deuono con ogni ragione essere riconosciuti, & premiati quelli; che esercitando il loro ingegno, insegnano modo, col quale si gioua al Principe, & si rende più facile il uiuere à tutti gl'huomini. Proponendoci dunque Gio. Antonio Fineo Sacerdote Baren. Diocesis, di uoler publicare à particolare beneficio degli Stati, & Dominio nostro vna sua Inuentione di conseruar lungo tempo, ò almeno per dui anni ogni sorte di vino non corrotto; Et che ciò farà, senza adoprarui cosa schifa, nè dãnosa à la sanità. Et insieme hauendoci mostrato, come mediante la detta sua Inuentione, possiamo santamente accrescere l'intrate de la nostra Camera, & Fisco; senza grauare i sudditi nostri; anzi con apportare loro molta commodità, & molta satisfattione: Noi, abbracciando uolentieri l'accettabile offerta di esso Fineo; ci è parso di concederli; come per le presenti, di nostra certa scientia, autorità supre ma; & con matura nostra deliberatione, hauuto anco sopra

pra ciò il parere del nostro Conseglio; Concediamo, ad esso Fineo, quel tanto di ricompensa, che ci hà fatto supplicare & dimandare.

Dãdo primamente priuilegio ad esso predetto Gio. Ant. Fineo, & suoi heredi, & legitimi successori, per lo spatio di quarant'anni, da cominciarsi dal giorno che in Turino egli publicherà tale suo secreto, & Inuentione; che nessuno altro di qual si sia conditione, ò grado, eccetto esso Gio: Antonio, & suoi heredi, & successori come sopra; possi usare durante detto tempo di quarant'anni, in questi nostri Stati, & dominio la sudetta Inuentione; se prima non pagherà ogn'anno in mano di chi à ciò sarà deputato, mezo fiorino per soma del Vino, che mediante tale Inuentione si uorrà conseruare. Secondo. Vogliamo, che per li dui primi anni il pagamento del detto mezo fiorino sia tutto di esso Fineo, & successori come sopra; Et poi il restã te tempo habbino esso Fineo, & successori da godere la quarta parte solamente libera da ogni peso; & il restante sia applicato al Fisco, & Camera nostra Ducale.

Terzo; che uolendo li nostri Ministri presenti, & futuri in qual si sia parte del nostro Dominio affittare la nostra rata parte de i detti emolumenti, Vogliamo che il detto Fineo, & come sopra siano preferiti ad ogn'altro per l'equal prezzo.

Quarto; occorrendo che alcuno occultamente in fraude del presente nostro ordine usasse di questo rimedio, senza pagare la sudetta Tassa; Vogliamo che s'intenda subbito incorso in pena de la perdita del Vino; da applicarsi il quarto al detto supplicante, & suoi heredi, come sopra, l'altro quarto à l'accusatore; & il resto al nostro Fisco Ducale. Quinto; Vogliamo che non sia lecito nè permesso

ad altri

ad altri, che al detto supplicante, & suoi heredi & deputandi da loro, fare instrumenti, ouero ordegni, che saranno necessarij per mettere ad effetto il secreto sudetto; sotto pena à chi contrauerrà di dieci scudi per ciascuno ordegno; da applicarsi come sopra. Sesto; prohibemo, & espressamente uietamo à tutti gli sudditi de gli Stati, & Dominio nostro di qualsiuoglia conditione, lo stampare, & far stãpare, & uendere per lo spatio di uenti anni, libri, & scritture, che contenghino simile Inuentione, & modo di usarla eccettuati solo esso Fineo, suoi heredi & come sopra, sotto pena de la perdita de libri, & scudi cento per ciascuna uolta che contrauerranno; da applicarsi come sopra.

Settimo, perche è sempre facil cosa aggiungere à le già trouate; se pure occorrerà che durante il detto tempo di quarant'anni, altri trouassero cosa da ridurre questo secreto à maggior perfettione; non uogliamo però che faccia pregiuditio alcuno al supplicante & come sopra; nè à questo Priuilegio che gli habbiamo concesso.

Ottauo; occorrendo, che da noi, ò nostri descendenti, successori, & Ministri si accrescesse la Tassa del pagamento, à quelli che uorranno usare di questa Inuentione; Vogliamo, & dechiaramo, che sia accresciuta anco à beneficio del detto supplicante suoi heredi, & come sopra, à la rata come sopra. Nono, se occorrerà che alcuno uoglia usare l'Inuentione, & Ordegno sudetti, per altro capo che della conseruatione del Vino; cioè per altro qualsiuoglia commodo ò satisfattione, che del non guastare il Vino; Vogliamo, che ne più nè meno, sia ognuno tenuto pagare in mano delli Deputati à ciò la Tassa di sopra espressa, & stare a l'osseruanza di tutti li Capitoli di sopra recitati, & nel presente Priuilegio contenuti. Decimo; per più chiarezza

di quello

di quello si concede al Priuilegiato sudetto; Dechiaramo che gli emolumenti che egli cauerà da la fabricatione degli Ordegni, che conseruaranno il Vino detta sopra nel quinto capò, & da la Stampa detta nel capo sesto, s'intenda essere tutti di esso Fineo, & suoi heredi, come sopra. Et solo intendiamo, che la nostra Camera & Fisco habbi à participare dopò li dui primi anni, come sopra; per li tre quarti del mezo fiorino, che si pagherà ogn'anno per la soma di Vino, da coloro che uorranno seruirsi di detta Inuentione. Per il che finallmente commandiamo à tutti nostri Magistrati, Ministri, Vfficiali, Vassalli, & Sudditi, massime alli Senato, & Camera nostra di Conti, di quà & di là da mōti, che dopò publicato detto secreto ne la Città di Torino, ad ogni richiesta del supplicāte, & suoi heredi come sopra; faccino publicare questo Priuilegio per tutto il detto nostro Dominio per publico bando, à fine che uenghi a notitia di tutti, & l'osseruino, & faccino inuiolabilmente osseruare da ogn'uno, per lo spatio di detti quarant'anni, rigorosamente procedendo contro i trasgressori. Dato in Nizza li 20. di Luglio 1592.

C. Emanuel.

Ripa III.

P. Aulliet.

PRIVILEGIO

DE LA SERENISSIMA

SIGNORIA

DI VENETIA.

ASQVALIS Ciconia Dei gratia Dux Venetiarum, &c. Vniuersis & singulis de suo mandato Rectoribus quorumcunque locorum nostrorum cæterisq. ministris, & Representantibus nostris quibuscunque, necnõ Magistratibus huius Vrbis nostræ Venetiarum ad quos harũ executio spectat, seu spectare poterit, significamus hodie in Consilio nostro Rogatorum captã fuisse partem tenoris, ut infra uidelicet. Che riuscendo vero quanto si offerisce di raccordare D. Gio. Ant. Fineo Clerico, che darà modo, ò secreto di conseruar per anni doi li uini, senza che si possino corrompere, ò guastare, & senza adoperar in esso cosa alcuna dannosa à la sanità: nõ essendo cosa raccordata da altri, ò descritta nelli libri publici, publicato esso secreto, & conosciuto per tale, quale è sopradetto co'l cõsiglio de Medici, approbato con li doi terzi delle ballotte di questo Conseglio, & posto in essecutione, sia ad esso concesso per anni uenti, che alcuno di qual conditione si uoglia, non possa in questa Città, nè in altra

del

del stato nostro usar il secreto sopradetto per conseruar li Vini di cadauna sorte, senza sua licenza, ò de suoi cõmessi, heredi, & successori, ò di chi hauerà causa da loro, se nõ sarà d'accordo con lui. Nè da altri si possa far' in questo Dominio l'ordegno, che conseruarà il vino, ò possa lauorar' senza la licentia sopradetta, sotto pena di perdere il Vino, li ordegni, & di pagar scudi cento per cadauna uolta. Et medesimamente li sia concesso priuilegio, che per anni vinti prossimi non possa altro, che lui, ò chi hauerà causa da lui nel sopradetto Dominio stampare il Trattato del secreto predetto, sotto pena di perdere li Trattati stampati, quali siano del supplicante, & di pagar ducati 200. ogni uolta, che si contrafarà: da esser' diuise tutte le sudette pene un quarto all'accusatore, un quarto al Magistrato, che farà l'essecutione, un'altro all'Arsenal', & l'ultimo ad esso Gio. Antonio, suoi heredi, & successori, ut supra. Et circa la stampa sia tenuto osseruar quanto è disposto per le leggi nostre in materia di stampe. Quare vobis supradictis omnibus, & singulis mandamus cum Senatu, ut supra dictam partem obseruetis, & ab omnibus inuiolabiliter obseruari facere debeatis. Datæ in nostro Ducali Palatio, Die xiiij. Martij Indict. v. M. D. XCII.

Aluise Saitta Secret.

Col Sigillo di Piombo de l'Illustriss. Signoria.

A L B E L

REGNO DI FRANCIA.

A l'Inclita Germania, & a tutte l'altre Prouincie Oltramontane.

GIO. ANTONIO FINEO.

PREGO il grande Iddio, che doni presto al bel Regno di Francia un Re, che sia emulo de la uirtù di quei santi, & Christianissimi Re, che anticamente la Francia hà hauuto, Difensori de la Fe Catholica; Ossequentissimi de' Romani Pontefici; Zelatori de la dignità, & Maestà de la santa Apostolica Romana Sede. Et che creato che sia, faccia de l'emolumento, che potrà cauare da questa mia Inuentione quello, che ne farò io, in seruitio de la santa Religione Catholica.

Prego insieme à l'inclita Germania, & à l'altre Preclare Nationi Oltramõtane, la gratia de lo Spirito Sãto, che le tiri à l'unità de la Fede, de la quale è Maestra verace la S. Sede Apostolica Romana: Acciò essi & noi cô un Core, cô una bocca, con uno Spirito, fatti amanti, secondo il precetto diuino, l'uno de l'altro, di cõpagnia pigliamo impresa di cõbattere per la Verita nostra, contra tutte le nation infedeli, & barbare à gloria del Re, de' Re Christo, che è la uera gloriation nostra.

AMEN.

LETTORI
PRVDENTISSIMI.

BEN sà ciascuno di voi, che di tutte le cose la più forte è la verità, & che in ogni materia essa verità per queste trè salde, & sole vie si proua; Cioè,

O per ragion naturale inconcussa;

O per esperienza euidente, che così mostra;

O per testimonianza di tanta moltitudine di homini, che non si possa dire, che non sieno bastanti à darne piena fede.

Per tutte queste trè vie voi vederete, che io entro à prouare la verità del mio rimedio, col quale pretendo di non lasciar mai guastare li Vini in qualunque Paese. Et precisamente per l'vltima. Cioè, del dare finalmente testimonianza d'vn millione d'homini uiui, che l'adoprano, & li riesce. Et se pure si volesse di molti homini graui già mille anni morti, anco questi si potriano indurre à darne ogni fede, come leggendo questo Libretto vi accorgerete. Tanto supplico, che ui piaccia ben leggerlo, & se non tutto, la metà almeno. Che così trouerete, che nõ sol questo, ma vi haurò man

tenuto tutto quello, che un pezzo fà cosi largamente io vi hò promesso.

Ma, se come sete curiosi di cose buone, vorrete seguitare di leggerlo tutto, spero che restarete molto maggiormente consolatissimi. Toccarete con mano, ch'io porto di più al Mondo tutti questi altri non men, nobili, che notabili beni, che voi non aspettauate, & che se da me vi fossero stati detti auanti tratto; gli haureste senza dubio tanto manco creduti. Quali beni son questi che già in vn tratto vi rappresento, & metto auanti à gli occhi. Cioè,

1 ——— Oltre che il vino non vi si guasterà mai; Ch'è il primo, & più importante Capo;

2 ——— Secondariamente; Chi non hà Cantina, ò Cellaro potrà far senza.

3 ——— Non hauerete mai più à cōciarui le Botte, et sarete in perpetuo frãchi da questa spesa.

4 ——— Ne' Paesi acquosi, doue il Vino naturalmente nasce cattiuo, sarà ne l'auenire bono, nel grado però, che quel Paese lo può dare.

5 ——— Li Raspati, & gli Acquati si cōseruaranno tutto l'Anno, se saranno d'Vue ben mature, come sono quelle de paesi caldi.

6 ——— Ne' Paesi doue il Vino si cocea, non accaderà cocerlo più. Senza pure vna cottura le quarantine de gli anni durerà.

7 ——— Si leua l'occasione à gli Hosti di adulterare, & far misture a' Vini, con le quali ti guastauano lo stomacho.

Che

8 ——— Che vi si diminuisce & spesa, & fatica, & pensiero.

Vltimo ——— Che à tenere le mie Botte in Sala, ò ne la stessa Camera doue si viue, si dorme, & si introduce ordinariamente chi vuole trattare qualche cosa con noi, esse Botte vi saranno più tosto vista nobile, & ciuile, che vista d'Hosteria.

Dimando però à li Lettori Prudenti, & di bona volontà, che per debito de l'integrità loro, & per la fede che si deue al vero, come hauranno letto il tutto, persuadano chi non intende, & non sà quanto sanno essi, l'abbracciare questa mia Inuentione, & questo sì accetabil dono, che porto al Mondo: & precise à non douere nessuna casa, nessun homo prouido stare senza leggere questo trattatello. Imperoche quante più volte sarà letto, più commodi, & più gusti vi si troueranno, se chi legge, ò chi l'ascolterà sarà qualche poco perspicace. Nè il pouero hauerà forse à suoi dì fatto spesa per lui più vtile.

Et perche si conosca molto presto, che tutto quello che si è promesso, & si dirà, è da tutti i lati verita infallabile, & inconcussa; & che, (come si dice ne le Scole) Nō contingit se aliter habere; intendetene la prima cosa la ragion naturale; che già da essa comincierò immediatamente.

Ragione naturale de la verità, & infallibili-tà de l'Inuentione inueſtigata da Gio-uanni Antonio Fineo, circa il con-ſeruare lungo tempo li Vini in ogni Paeſe ſenza po-terſi guaſtare.

VE ſono le cauſe eßentiali, & più reali (come per proua, & indubitatamente ſi vede) che fanno guaſtare li Vini.

L'vna è la cattiua Botte;

L'altra è l'aria calda, et li Venti caldi de la ſtate.

Che queſte due cauſe, ſieno di ciò le cauſe uere; accorgeteui quanto à la prima de la Botte, Che come eſſa Botte habbia preſo qualche cattiuo odore, ò di legno marcio, ò di muffa, ò di molliccio, ò d'acquigno, ò d'altro mal ſapore, & difetto, frà pochiſſimi dì il Vino hauerà preſo il medeſimo mal'odore, & ſapore, ch'era nè la Botte. Et quanto più vi ſi tiene, tanto più, & il Vino guaſta la Botte, & la Botte il vino. Et queſta è coſa, che quaſi la ſanno tutti, per occorrere, & ſperimentarſi ogni dì.

Similmente, come la State cominci à fare ben caldo, ancora che gagliardi, & bonì ſiano li Vini, & ancora che ſiano bone, & ſenza difetto le Botte, in che ſono tenuti; nondimeno bona parte di eſſi facilmente ſi guaſta.

Et in certi Paeſi ſe ne guaſta la maggior parte.

Et in alcuni Paesi si corrompono quasi tutti, massime in quelli, doue i caldi sono grandi, ò le Cantine sono poco fresche, ò li Vini sieno deboli, ò per natura poco durabili; & poco boni.

Quando adunque il vino si guasta da la mala qualità de la Botte; la causa del suo guastarsi è manifesta: perche uerrà dal mal'odore, ò di muffa, ò di legno marcio, ò d'altro qualsiuoglia sapore, & diffetto, c'hauesse la Botte, come si è detto.

Bisogna hora vedere qual'è l'altra causa, che etiam ne le Botte senza difetto fà guastare essi vini; & la State massimamente, quando soffiano li venti australi, che per l'ordinario portano ardentissimi caldi.

Io hauendo hauuto bona consideratione sopra questo punto; mi son fermato in vna ragione, che ò essa è la vera, ò certo più sensata di essa per insino ad hora non credo se ne sia trouata. Et che essa ragione, che io dirò sia la vera, quasi posso arditamente asseuerarlo: poiche la sperienza lo può mostrare ad ogn'uno euidentissimamente. Et essa ragione è questa.

Ogni Vino hà in se vna parte sottilissima, spiritale, & ignea, che à ben considerarla, senz'altro è la virtù innata, intrinseca, conseruatiua del Vino, & (per dir così) è l'humido radicale del Vino. Et che nel Vino sia tal parte ignea, & spiritale, più che in nessun altro liquore creato, nessuno lo può negare: poiche si vede da l'acqua vite, che se ne caua.

Colui dunq; che potesse tenere difesa questa parte spiritale, ò humido suo radicale al uino, che mai nõ li mãcasse, ò non ne euaporasse, ò nõ se gl'infermasse, certa cosa è,

che mai non se gli guastarebbe il Vino, per picciolo, & debolissimo, ch'egli fosse. Che saria, come se (per essempio parlando) si dicesse d'vn corpo humano, che se li poteße perpetuamente conseruare l'humido suo radicale, ò li suoi spiriti vitali.

Ma è quasi impossibile à lungo andare poter conseruare al vino intera tal parte ignea. Prima, per il pericolo, à che è sottoposta la Botte; la quale per ottima che sia: se niente sarà mal turata, ò farà danno da qualche banda, quello spirito in pochi dì ne euapora da quella banda, donde può traspirare. Et così il Vino restando senza il vigore intiero del suo spirito (che è quasi l'humido suo radicale, & è la detta parte ignea, che si è narrata) ogni dì manca di sanità, & passa almeno al farsi Aceto, come si vede tutto dì da la sperienza.

Secondariamente, torno à dire, Che è quasi impossibile à lungo andare conseruare intera al Vino tal parte ignea: perche per tenersi anco la Botte benissimo turata, & con diligenza gouernata; & sia ciò ne Paesi, & lochi doue preuaglia l'aria calda, & li venti caldi; pure detta parte ignea, & spiritale in poco spatio di tẽpo gli è tolta, ò in tutto; ò in grandissimo modo esteruata per i medesimi pori del legno, di che è fatta la Botte. Et la ragione è, che essendo essa parte ignea sottilissima, transpira naturalmente, & volentieri và ad vnirsi à l'altra parte ignea simile à se in maggior quãtità, di che è pieno il mondo allhora. Che è l'aria ambiente caldissima, & detti uenti Australi de la state, che sono di natura ignea ancor essi. Anzi detta

parte ignea del Vino non solo traspira, ma anco per i pori de la Botte, è succhiata naturalmente da detta aria, & Venti caldi. Et la ragione necessaria di tal cosa è.

» Perche ogni parte corre volontieri ad vnirsi al suo tutto quando che può.

» Similmente. Perche ogni simile appetisce il suo simile,& lo tira anco à se,quando che può.

» Et finalmente. Perche il simile in maggior quantità attrahe anco,& vnisce à la sua Sfera il simile in minore quantità.

Di modo che per dette MASSIME, che sono chiarissime in Filosofia; l'aria, & venti caldi de la state, che sono il simile in maggiore quantità, tirando,& succhiando per li pori de la Botte il lor simile in minore quantità (che è quella parte ignea, spiritale,& sottile del Vino) succhiano la virtù innata conseruatiua, & (come dire) l'humido radicale di esso Vino. Onde frà poco si corrompe non altrimente, che vn corpo al quale sia mancato l'humido suo radicale, & vscitone l'anima. Per il che il vino diuenta ò aceto, ò muffo in modo, che tuttauia il vino guasta la Botte, & la Botte il vino,come si è detto di sopra.

Che detta aria,& venti caldi de la State,che sono gli Australi per propria natura loro debilitino ogni virtù spiritale, per non cercare essempi lontani, si vede, che lo prouiamo tutti ne' corpi nostri medesimi. Imperoche in tali caldi,& venti, ci sentimo la State languidi, & come sneruati, & priui del solito vigore, & vertù. Et se taluolta non ci aiutassimo con i contrarij à for-

tificare la natura,molti dariano se nō ne la risolutione, almeno in qualche sorte d'infermità.

Essendo adunque questa la causa vera, perche li Venti, & aria calda guastino li Vini; Et essendo causa verissima, che li guastino parimente le male qualità de le Botte; facile è stato il trouare il remedio,perche mil l'anni si conseruino. Et però si è considerato di fare con poca spesa (& senza dubio manco de l'ordinaria) vna Botte,che assicura il vino da tutti i sudetti pericoli. La qual Botte(ancora che tu no'l volessi credere) haurà tutti le seguenti mirabili conditioni.

La prima conditione si è; Che non potrà mai pigliar difetto di legno marcio; nè di muffa, nè di altro qual si sia cattiuo odore,& sapore.

La seconda che tutti li pori se le serrano di modo, che in eterno per essi il Vino non potrà euaporare quel suo spirito,et parte ignea, nè li potrà per essi essere succhiato da l'aria calda, nè da uēti australi per ardētissimi, non che caldissimi,che la state fossero. Anzi per l'opposito, restando essa Botte impenetrabile; la detta spiritale virtù del uino rimane però dentro di essa sempre intatta,uigorosa,& vnita à la parte sua crassa(come dire) col corpo del Vino. Di modo che, d'anno in anno il Vino in detta Botte per tale impenetrabilità, più si affinerà,et più diuenterà perfetto. Conseruandoseli(per dir così) lo spirito suo intatto,& gagliardo,che sempre lo vegeta, & lo migliora.

La terza conditione, (che è cosa nobilissima,& notabilissima)Tal Botte sarà incorrottibile.Che nō potrà tarlarsi,nè marcirsi,nè pigliar cattiuo odore mai in eterno.

La

La quarta & ultima; (che auanza forse ogni credere)
Cōciata questa Botte la prima uolta, non haurà in perpetuo mai più bisogno di essere acconciata, nè supplita di cerchi, nè di doghe, nè di altro bisogno, ò maestrāza. Cosa che in perpetuo ti leua da seruitù, & da spesa. Doue à le Botte d'hoggi cō farci spesa, & seruitù quasi cōtinua; il più de le uolte ti si guasta anco il uino, si che spesso lo butti uia.

Di modo che col seruirti di questa tale nouamente inuestigata Botte, oltre che ti conseruerà il uino una quarātina d'anni, & gli Raspati, & gli Acquati per un'anno almeno, & forse anco la Ceruosa, anzi ogni specie di liquore che habbi de lo spiritoso; ti auanzerai di più ogn'anno la spesa, che hoggi ti uà ad accōciare le botte. La qual spesa, che tu fai hoggi à l'acconciatura, monta forse più che non importa il mezo giulio per soma di Vino, che tù pagherai al tuo Principe in ricompensa di potere usare questa Botte, ch'io ti mostro.

La spesa, & perdita poi, quale si fà da chi cuoce il Vino, cosi del calo che fà in terzo, ò per metà, in altra minore quātità, come anco quello, che si spende ne le legna, & nel fare altri uarij rimedij d'Acquauite, di cose Speciate, alumi, chiare d'oua, zolfo, & tant'altre pastriglie, che si usano in Roma, & in più parti d'Italia, & fuori, che costano tutte pure assai; & peggio, che ti consumano non solo la Borsa, ma lo stomacho, & la Vita; queste spese (dico) che tu auanzi, io non te le metto à conto.

Qua-

Quale sià questa Botte, si accusa assolutissimamente in cinque parole. Et pare in principio, che sia vna vanità, ma come vi si pēsa, è irrefragabilissima verità.

VESTA mia Botte adunque è tale. Si dà ella ad intendere, (chi l'haueria creduto?) in meno di dieci parole. ECCO. Come tenite il Vino in Botte, tenitelo in Vettine. Ma mi accorgo, che à molti di uoi è parso, che à scambio d'haueruisi à dire una notabil cosa, et una cosa admirabile, io ui habbi detto una scioccheria; Et senza quasi io già sento che dite; NATVS EST RIDICVLVS MVS. Tuttauolta io vi dico, che à torto ui mettete in fuga. Adagio adunque. Piano. Et di gratia quella bella parola del Sauio. NE SIS SAPIENS APVD TE METIPSVM. sia detta questa uolta per tutti, come anco per tutti egli uolse, che s'intendesse detta. Cioè, NE SITIS SAPIENTES APVD VOS METIPSOS. Finite prima d'intendermi, & inteso, che hauerete come và fatta questa Vettina, allhora ogni persona ragioneuole dirà, che POTESTIS RECTVM IVDICIVM IVDICARE. Io spero, anzi son certo (se la ragione, & la sperienza han pur loco in qualche parte de gli huomini) spero (dico) che finito, che harete di leggere questo breue trattatello; ciascuno di voi hauerà tocco

con

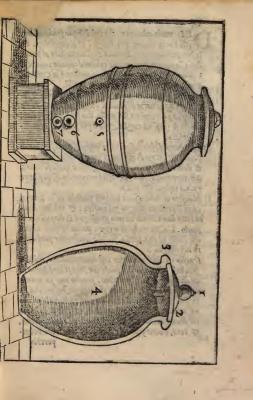
con mano, & resterà chiarissimo, che oltre nō si gli guasterà mai Vino, tenendolo in vna tale Vettina, li tornerà senza dubio, & di gran lunga anco à più vtilità, & meno fastidio, & spesa, & sarà cosa più ciuile, anzi à fatto nobile il seruirsi per l'auuenire più tosto di detta Vettina, che hora io ti proponga, che di tutte le Botte, che fin'hoggi s'adoprano.

Et perche à chi parla à la moltitudine è bisogno imboccarle à puntino le cose, dico, che primamente questa Vettina haurà la bocca larga vn gran palmo, come ordinariamente li Maestri di Roma, & da per tutto ce la fanno, & tonda à compasso. Ma però essa bocca deurà hauer di più un labro dentro la larghezza d'un buon dito più in giù de l'estremità di essa bocca: à guisa che à le uolte si suol fare la bocca di certi Pozzi per appogiarui il coperchio, sopra al qual labro, ò risalto, che lo uolessi chiamare, appoggiato il coperchio di essa Vettina, che sarà anco fatto di terra cotta, & incasato giusto con la circonferentia de la bocca de la Vettina, sarà oppilato intorno intorno con candeline di cera, & trementina, come di sotto si dirà.

Questo coperchio haurà anco un buso grande nel mezzo quanto si fà hoggi grande il coccone de la Botte (che già nè più, nè meno seruirà detto buso per coccone à la Vettina) Et sarà questo coperchio grosso tanto quanto basti ad arriuare da detto labro, ò risalto, doue sarà appoggiato, à la parità de la bocca de la Vettina. Et quella stretta fessura, che quanto vn filo di spago sottile, ò anco di refe sarà tra'l coperchio, & circonferenza di detta bocca, si chiuderà diligentemente con candeline

deline fatte à posta di cera & trementina insieme, simili ne la sottigliezza à quelle che in Roma si uendono un quattrino l'una ne le Stattioni; le quali hanno solo una coperta di cera, & non più: Stendendosi esse candeline per la fissura intorno intorno.

Perche ognuno resti à pieno informato come andrà fatta la detta bocca, & coperchio: & come essa Vettina deurà essere tenuta, se n'è posto qui appresso il disegno, se bene se ne manderà attorno il modello di legname.

1
2
3
4
5
6
7

DEL modo adunque, che nel disegno puoi uedere, essa Vettina hauerà la bocca, & il coperchio. Et le hauerai fatto vno scanno ò zoccoletto sotto al fondo doue la poserai, per poterne commodamente cauare il Vino, come il medesimo disegno ti mostra, ò in Cantina, ò in altro loco de la Casa, che tu la tenghi.

Hor questa Vettina, la quale stò à darti ad intendere sarà anco da la parte di dentro, ò inuetriata al modo de Vasari, ò accomodata del modo, che sotto si insegnerà, che forse riuscirà meglio, & sarà più facile, & di manco spesa.

Et da la parte di fuora sarà tutta impegolata assai bene di pegola, & cera, ò di resina, & cera squagliate insieme, & dateui attorno con pennello grosso à guisa di colore, ò d'altro modo tanto, che resti ben coperta di quella pegola, ò resina, & cera.

Il Maestro ui haurà fatto un buso picciolo ne la panza, come il presente disegno già mostra: & ui hauerà anco fatto due caule; Vna una grossezza di dito uicina al fondo. L'altra un buon mezzo palmo piùsuso: capaci esse caule de la Cānella, si come similmente puoi uedere nel disegno.

Questa Vettina adunque così accommodata, chiusi i suoi busi, & caule del modo che sotto si dirà, piena di qualunque debolissimo Vino, purche non sia ancora comincio a guastarsi, etiam che fosse mosto, pur che sia mosto che più non bolla, con un mezzo boccale, ò anco un boccale d'olio dolce buttatoui, & chiusa la bocca col suo coperchio, & con la diligenza de le candeline, & cera, (come sopra si è detto,) & il coccone del coperchio

perchio turato bene ancor esso dal suo tappo, con pezza di tela uecchia attorno à esso tappo intinta in cera, & trementina, conserueranno non che due anni quanto io prometto, ma gli quarãta anni in ogni Paese ogni sorte di Vino. Et non solo il conseruerà, ma l'andrà sempre crescendo di perfettione.

Et se ne dubitaste, io ne mostro l'esperienza hor hora, prima che finiate di leggere trenta, ò poco più righi de gl' immediate seguenti. Esperienza quale uoi uederete, che non comincia adesso, ma è stata le migliaia d'anni al conspetto, & a la uista publica de la gente, se bene nessuno ancora l'hauea auuertita: ò se l'ha auuertita, non ne ha saputo fare un'utile vniuersale al mondo, come spero n'haurò fatto io dopo la presente publicatione.

Tutti che intendete, & leggete, ò sapete, ò potete sapere, che in tutte le Spetierie il Vino di pomi granati si conserua perfettissimamente, & uno, & due anni solo col tenerlo in una Carafina di uetro con un pochino d'olio à la bocca d'essa Carafina.

La ragione che lo fa conseruare è, perche non essendo il Vetro poroso, come il legno, nè essendo esso uetro capace per se stesso di prendere qualità cattiua, per non potere egli marcirsi, ne prender muffa, ne sorte alcuna di mal'odore, come fà il legno, & essendo la bocca de la Carafina difesa da l'olio, l'aria nou ui può intrare à corrompere il uino di granato, che ui è dentro. Nè i Venti caldi, nè l'aria calda põno succhiarli la uirtù, non essendo ne la Carafina pori, secondo sono nel legno de le Botte, come si è detto.

La

La sudetta esperienza adunque, che è ragione, & esperienza insieme deurà bastare à leuarti ogni dubio, che il medesimo interuerrà tenendo il Vino ne le Vettine: poiche in queste Vettine accommodate del modo che si è detto, nè più, nè meno l'aria, & Venti caldi non potranno penetrarci, perche datoci dentro à scambio di colore di Vasari l'inceramento secondo si dirà sotto, nõ solo non potranno da se stesse dare cattiuo odore al Vino, ma glie lo daranno bono secondo ti sarai dilettato di profumare con alcuna cosa detto inceramento.

Et di fuori staranno coperte de la pegola, & cera. Si che sarà impossibile ad essere penetrate da aria, ò da Venti caldi per ardentissimi che fossero.

Si che hai l'esperienza non solo la ragion naturale di come si può conseruare molti anni il Vino, & il Raspato, & forse anco l'acquato, & la Ceruosa. Et tale sperienza l'hai in uino tanto debole, & per natura non durabile, com'è il uino di Granati; Che ragioneuolmente hai da stimare, che anco li Raspati, & gli Acquati, & la Ceruosa, come che sono di più gagliardezza di spirito si conserueranno aßai meglio ne la detta Vettina accommodata del modo che io ti insegno, che non fa il Vino di Granati in unà ampollina di uetro, che a pena cape un bicchiero.

Oltra che questa sperienza pur troppo euidentissima può quietare ogn'huomo; te ne puoi di più in più far certo da quest'altra palpabilissima ragione.

Ogn'uno sà, ò può informarsi, che quanto maggiore è una botte, tanto più sicuramente si conserua in essa il uino in ogni tempo, & nel tempo particolarmente più pericoloso

colo∫o

colo∫o de la ∫tate, & uenti caldi. Et la ragione è, che quella parte ∫piritale del Vino, che ∫opra s'è detto eßer qua∫i l'humido radicale del uino eßendo in maggior quantità unita in un ∫ol loco, è più atta à re∫i∫tere, & difender∫i da' ∫uoi contrarij, che ∫e foße in tre, ò quattro botte, cia∫cuna di minor quantità: percioche, come ognun sà, ponno più due, ò tre, ò quattro uniti in∫ieme, che non potrebbe cia∫cuno di loro per ∫e ∫olo: perche VIRTVS VNITA FORTIOR.

Hor fà l'argomento. Se un uino deboli∫∫imo di pomi granati, ch'è di tenui∫∫imo ∫pirito, ∫i con∫erua li due anni intieri in una Ampollina di uetro, che à le uolte cape à pena un bicchiero; quanto più ∫i con∫eruerà il Vino uero de la Vite, che per debole, & difettoso, che naturalmente foße, ∫empre è più gagliardo, & di maggior ∫pirito, & uirtù, che non è il Vino de granati; maßimè quando ∫ia tenuto in ua∫e ∫imile, anzi meglio del uetro. Donde per la den∫ità de la Terra cotta, per la großezza ∫ua, per l'inceratura c'hà dẽtro, et per l'impegolamento bono c'harà di fuori, & non ne può tra∫pirare detto ∫pirito del uino, nè ne può eßer ∫ucchiato da l'aria, ò uenti caldi de la ∫tate. Aggiungendoci di più que∫t' altro vantaggio di ragione, Che que∫ta Vettina ∫enza comparatione è più gro∫∫a del uetro, & tiene due mila uolte più uino, che non tiene una di dette Ampolline di Specieria.

Et anco, ∫e con tutte que∫te ragioni, & e∫perienze in∫ieme tu pur dubita∫∫i, io ti ∫oggiungo di più; Che que∫ta mia Inuentione, non è inuention noua, che non ∫ia ∫tata mai nel mondo; ma è antica di migliaia d'anni.

Imperoche come facilmente quelli che hanno letti gli Autori si ponno ricordare, & quelli che non gli hanno letti, lo ponno intendere da chi gli hà letti; li Romani antichi, anzi gran parte d'Italia anticamente in simili uasi di terra conseruauano il Vino ordinariamẽte, & grandissimo tempo. Et i uasi più grandi chiamauano DOLIA, li Mezzani TESTAE: li più piccioli LAGENAE. Et lasciando stare seicento lochi d'Autori, che se ne potriano citare; per non fare il Dotto, te ne citerò un solo d'un mio Paesano.

Horatio Poeta Pugliese, ma trottato frà i grandi di Roma, hauendo inuitato à mangiar seco un tal Coruino amico da lui molto stimato; fà un'ode, (come dire) una Canzone ad una di queste Teste, ò Vettine. Testificando nel primo uerso, che'l Vino il quale essa Vettina tenea, hauea tanto tempo quanto era, ch'era nato Horatio. Et la mettea à mano quel dì per mostrare quãta allegrezza si facea in casa sua per girui à mangiare un tanto amico. Vedi al terzo libro di Poemi d'Horatio, ch'è la xxi. & comincia.

O nata mecum Consule Manlio.

Et se pure le testimoniãze antiche nõ ti bastano; te ne darò de le modernissime, & de lo stesso tẽpo nostro d'hoggi; sì che da un millione d'homini potrai sapere, che riesce cosa sicurissima il tenere li uini del sudetto modo. Et questo millione d'homini saranno tutti li Popoli di Spagna.

Certo in Spagna non in altri uasi, che in queste Vettine conseruano i uini moltissimi anni, ancora che le Vettine loro sieno mal considerate, & goffe, come erano

uo mal conditionate, & goffe (ne la parte più importãte de la bocca, non già nel garbo di tutto il corpo) quelle de' Romani, rispetto à questa Vettina, che ti insegno io. Oltre che anco è da credere, che in Spagna sino adesso nõ tutti sappiano, anzi pochi si siano accorti, che la Vettina sia quella, che conserua loro li Vini. Imperoche essi tengono li Vini ne le Vettine, non per elettione, ma à caso, & costretti da la necessità: perciocbe non hanno legnami da farsi le Botte. Onde credono più tosto, che li loro Vini si conseruino per la gagliardezza naturale, che tengono, & per la pegola di che impegolano di dentro tali Vettine, & per un Cane scorticato senza interiora, & senza testa, & piedi, che ci buttano) cosa schifa tanto, che faria stomaco à Morforio) che per uirtù di esse Vettine. La uerità però è, che la natura del Vase ancorache difettosissimo rispetto à questo che ti insegno io, è la causa efficiente, che non lascia guastare in Spagna li uini.

Et non accade dubio, che come la natione Spagnola (natione suegliata, & d'acuto giudicio) intẽda l'aggiuntion mia, che fà perfetto l'uso de le loro Vettine, subito lascieranno d'impegolare per l'auuenire da la parte di dentro le loro Vettine. Le impegolaranno di fuora solamente. Et di dentro, perche il lor Vino non sappia più di pece, le accommoderanno con la cera, quale si faranno odorata à lor modo. Similmente subito accommoderanno loro la bocca con quel coperchio, secondo il mio modello.

Et subito lascieranno la schifezza di quel Cane, ò d'altra carne ancor che bona, che ci buttauano den-

tro: & à scambio di tale abuso ci butteranno del'olio. Et come che sono d'aguzzo giudicio, ce lo butteranno anco profumato, come dire, olio uiolato, ò rosato, ò di fiori di narangi, ò di gelsomini, ò se meglio il sapranno inuestigare, poiche con ciò si faranno conoscere per più sensati, & giuditiosi, & non si sentiranno più in bocca, et ne lo stomaco un'odor di naue, che fà quella pegola. Et oltre à ciò, goderanno quella delicia, che infino à li Raspati, & Acquati (che là riescono eccellentissimi per la generosità de l'Vue) li faranno sapere per mezo de l'inceramento che si darà dentro le Vettine, di tutti gli odori più pregiati, che ciascuno uorrà. Et allhora infallibilmente non se gli corromperà il Vino mai, doue adesso à le uolte anco se gli corrompe per non hauer perfetto l'uso di esse Vettine, così come al presente li si mostra.

Et se pure li Popoli di Spagna non ti bastano in testimonianza; te ne dò per testimoni li sapientissimi, & giudiciosissimi Signori Venetiani. Essendo uerisimile, che la maggior parte di detti Signori sappia, che ne la lor Candia in Vettine, & non mica in Botte tengono il lor Vino; & che però pochissimo loro se ne guasta. Et quel tanto, che in essa Isola si guasta, è perche non hanno perfetto l'uso del Vase, come l'haranno di qui auanti. Et ne anco li Popoli di Candia si aueggono, che il Vase sia quello, che loro conserua i Vini, seruendosene nè più, nè meno, come i Signori Spagnoli, cioè per necessità, non per elettione. Mi direste perche li Signori Venetiani non l'usano in Venetia? Rispondo; Perche ancora

cora non l'hanno auuertito. Quante cose di mano in mano, & anco modernamente, sono state auuertite à detti Signori, che quasi ognuno le haueria pensate, se bene sino à quel pũto à nessuno eran cadute ne l'imaginatione? Che essi Signori da sapientissimi, non tanto che si siano ritirati da accettarle, ma le hanno laudate, & premiate con animo heroico? Et credete uoi, che mi fermerò qui à dare de gli altri Auuertimenti uerissimi, & più utili anco di questo? Vi gabbate in grosso à credere, che non ne habbi anco à dare de gli altri. Ma primamente voglio che ognuno conosca in uiso bene questo del Vino, del quale hora si tratta.

Et perche questo incredulo, ò timido, ò troppo sauio, al quale io mi studio di far toccar con mano questa uerità, & che uorrà forse star senza causa, nè l'uso goffo de le Botte, si renda finalmẽte capace del suo meglio, & si uolti à seruirsi del modo di tenere il uino che io metto à campo; dico, che cerchi, che trouerà anco, che in qualche parte d'Italia sarà pur qualcuno hoggi, che conserua il Vino ne le stesse Vettine molto bene, ancorache elle non saranno sì bene considerate, come se le potrà far lauorare letto c'harà questo Libretto: poiche le truffe ò iuste che sono certi uasi di terra cotta inuetriati, che usano in Oruieto, cõ tutto che nõ capono più d'uno, ò due boccali; & li fiaschi di uetro in che tengono li uini trebiani in Toscana, se bene sono senza la cautela de l'olio, & de l'esser ben chiusi & turati con cera, & trementina; nondimeno conseruano il Vino tutto l'anno; ò gran parte de l'anno senza potere mai guastarsi. Hor quanto più si conseruerà in uase grã-

de uetriato, ò accommodato con la cera, ch'è meglio che'l uetro, (come à suo loco si dirà) & con l'olio suso, & chiuso; che non può penetrarui, nè uento caldo, nè aria calda, come è questo ch'io ti propongo?

Sono adunque non solo ragioni sensate, ma esperienze euidenti queste, che io ti mostro, à le quali per uerità non si può dire cosa sossistente contra, saluo se alcuno non lo facesse data opera, ò per burlare il Compagno, ò per essere d'ingegno incapace, ò forse anco non lo facesse per qualche suo fine poco bono.

Et questo è l'ORDEGNO mio, quale hò promesso che conseruerà in ogni Paese il Vino. Et questa è la Botte incorrottibile, de la quale hò promesso, che ci uà sopra uno Ordegno, che non si potrà occultare da chi se ne uorrà seruire.

Con la quale couerta di parlare tenuta con retto giudicio, & ad arte, & si è occultato il secreto, che alcuno non me lo hà penetrato, finche non fusse uenuto il tempo conueniẽte di scoprirlo io stesso; & nondimeno con tal modo di pronunciare si è detto la mera, & sincera uerità. Imperoche entrando la Vettina à fare officio di Botte, ragionenolmente si è potuta chiamar Botte. Serue altro che per Botte? Et da l'andare più circonstanze al fare detta Vettina, à ragione anco s'è potuto dire, che sia un'Ordegno che uà sopra ciascuna Botte. Siche hai ò Principe, ò Republica, ò Popolo l'ordegno uerdadiero, che uà sopra la Botte, secondo hò promesso, che non ti farà guastar mai uino. Il qual punto è quello che importa che si troui à fatto uero. Et detto Ordegno è molto facile à potertelo prouedere:

re: &

re: & ogni pouero lo potrà con manco spesa hauere, & con più facilità, & honoreuolezza tenere, che non si hà, ò non si tiene vna Botte. Et hà anco questo mio ordegno tutte le conditioni, che à sentirle ti pareano impossibili. Cioè, che tal Botte è incorrottibile. Et fuor che la prima volta, poi in eterno non sarà più bisogno, che tu ci spenda, ad acconciatura, nè a cerchi, nè à doghe, così come è necessario, che tu facci ogn'anno à le botte di legno. Le quali botte di legno con tale spesa ti vengono ad essere d'una perpetua usura, & d'vna necessaria, & grossa gabella. Che se bene fai il conto, non importa altrettanto il mezo giulio, che tu pagherai per salma, quanto importa la detta acconciatura. Oltre il fastidio di cauare le Botte di Cãtina per asciugarle, ò acconciarle, & poi anco per rimetterle di nouo; à la quale manifattura ci volea anco più d'vn'homo. Et con tutti questi guai, & spese, che duraui in esse, ti si guastaua pure il Vino. Et così troui ancō vero, che questo mezzo giulio non lo deui mettere à cōto di pagamento: percioche lo sconti con quello che auanzi di non hauere più à spendere ad acconciare ogn'anno le Botte, & à fartele gouernare, & leuare, et mettere. Troui similmente vero, che nessuno può vsare in fraude del Principe tale specie di Botte, ò ordegno; perche per grossolano che sia l'Officiale del Fisco, in arriuare à vna Cantina, subito s'accorge se io ci tengo Botte secondo l'vso, che correa; ò Vettine di terra cotta, secondo la moderna Inuentione, che si propone. Et tuttauia quanto anderai più leggendo sin ne l'vltimo rigo questo trattatello, sempre andrai scoprã-

do del'altre vtilità non minori di queste, che ti appor terà il seruirti di questa mia Inuentione.

Modo di accommodare questi Vasi da la parte di dentro, perche non posino pigliar mai mal'odore; anzi lo habbino à dar sempre bono.

ON hà dubio, che quãdo si poteßero hauere le sudette Vettine vetriate da vasari dentro, & fuori, nõ accaderia desiderare altro. Che turate bene, & accommodate cõ candelline, & cera, (come si è detto) terriano perpetuamente eccellentissimo il Vino. Ma perche i Vasari corrono vna difficultà, che de le dieci che ne colorano, le noue le si crepano allhora che con la seconda cottura le vogliono dare il colore; però è stato bisogno trouare un modo, che senza hauerle à colorare, ò vetriare riescano nè più, nè meno perfette.

Et il modo che si è trouato, si è l'incerarle di dentro, & l'impegolarle di fuora. Et se crederete fermamente, che l'incerarle di dẽtro le fà tenere più perfetto il Vino, che le vetriate da vasari; crederete ancora cosa che è verissima. Et perche non ne dubitiate, se ne dà la ragione.

Si proua ne' fiaschi uetriati da Vasari, che pieni di

vino,

vino, & benissimo turati; il vino nondimeno euapora per il dì fuori del fiasco certa materia bianca, che à saggiarla hà del'agro, & à uederla par sale. Non hà dubio, che quello euaporamento porta uia qualche virtù del Vino.

Et che sia il vero; il Vino d'Orvieto, che si salua ne le truffe, ò iuste, che sono fiaschi di terra vetriati, se bene non ui si guasta; nondimeno perde qualche poco de la sua perfettione. Per l'opposito opera la cera. Quello spirito sottile igneo del vino non hà pure una forza di passarla à verso alcuno. Et se ve ne volete chiarire, dimãdatene i Maestri che con l'acque forti fanno ò lettere, ò altre dipinture sù i ferri de le spade, coltelli, ò altro. Imperoche questi su'l ferro doue uogliono dipingere qualche cosa; vi danno prima una coperta sottilissima di cera. Poi; con vna agucchia vãno di sopra quella cera scoprendo il ferro; & vi fanno ò lettere, ò fregi, ò quello, che lor uiene di fantasia. Fanno poi certi arginetti pur di cera attorno, & gli empiono d'acqua forte. L'Acqua forte rode il ferro in quella parte donde l'agucchia tolse via la cera. Doue poi la cera restò, per sottilissima ch'ella fù, etiam quanto si possa più dire sottile; l'acqua forte non harà potuto onninamente niente penetrare il ferro. Onde raccogli, che la cera etiam sottilissimamente data, resiste à la forza de l'acqua forte. Adunque maggiormente harà forza di resistere à lo spirito del vino, che non hà virtù, nè corrosiua, nè disunitiua. Di che vedrai manifestissima proua. Et la detta ragione s'è posta per esser tale, che ti può quietare.

La

La cera di che à questo ti deurai seruire, sia l'ordinaria, noua, gialletta, che si uende da per tutto. La liquefarai come s'haueßi à farne candele, & con pennello grosso la darai per dentro la Vettina: & ce la darai sù quello che essa Vettina esce calda da la fornace; che la beue, & succhia che penetra sino à mezzo dito nel sodo de la Vettina. Ch'è cosa nobilissima, & si fà facilmente.

Se in essa cera quando è squagliata, butterai qualche olio odorato, ò di garofani, ò di rose, ò di viole, ò di narangi, ò altro; ò anco muschio (se così ti piace;) farai con quello la Vettina odorata, come meglio ti sarà venuto da la fantasia. Forse da vna cosa simile à questa Horatio Poeta sudetto diede quello essempio;

Quo semel est imbuta recẽs, seruabit odorẽ
Testa diù.

Io hauerei posto altri modi da accõmodare da detta parte di dẽtro le dette Vettine, nobilissimi da Rè, da Imperatori, da Papi. Ma perche mi sono obligato, che in questa mia Inuentione non andrà cosa dannosa à la sanità; però per fuggire gli scrupoli, che da tale occasione si foßero potuti fare, hò lasciato di metterli. Massime bastando la cera simplicissima, (à la quale non si può mettere eccettione, nè da Medici, nè da alcuno) à darui l'intento, che mai più non vi si guastino li vini, anzi poterueli fare odorati di quel modo che più ui andasse à gusto.

L'Impegolar poi anco la Vettina da la parte di fuori con resina, & cera, ò con cera & pegola, & matton pèsto

incorpo-

incorporati insieme, leuerà à pieno ogni sospetto, che possa euaporarne lo spirito del Vino, nè che possa esser penetrato,ò succhiato da aria,nè da venti caldi.Siche resti assicuratissimo di hauer sempre ottimo vino.

Chi nondimeno volesse maggiormente dilettarsi, & hauer da la parte di fuora questi vasi nobilissimamente ornati,ò di pitture, & fantasie varie,ò colorite eccellentissimamente di vn qualche colore,ò rosso,ò uerde, ò turchino,ò bianco, ò altro. Et che tal colorito,ò pittura li facesse la Vettina,nè più nè meno impenetrabile al pari de la pegola, & de la cera,& anco più, potrà fare di quest'altro modo.

Darà intorno al Vase una mano d'olio di noce, ò di lino bollentissimo. Et perche l'olio di lino precisamente nō dia noia col cattiuo tuffo, si ci mescoli un'oncia, ò due d'olio di spico. Et si lasci la Vettina cosi per quattro, ò sei giorni,ò manco tanto che sia sciugata.Poi si ci dia sù l'imprimitura à olio al modo di Pittori. Et finalmēte ò si facci dipingere, ò dar sù quel colore,ò biāco, ò rosso,ò uerde,ò turchino che più ti aggrada. Che tal pittura, ò colorimento sarà à punto impenetrabile come il ferro, non che come il uetro. Et farà uista, & compariscenza cosi honorata, che se terrai questi Vasi etiam ne la Camera, oue continuamente uiui;non solo non genereranno indegnità, come faria il Barile, o'l Botticello,ma faranno uaghezza,& honoreuolezza. Et spero di non essere falso Profeta. Che anco nascerà uoglia à li Signori di farsi lauorare di Musaico la parte di fuora di dette Vettine. Che'l Musaico per la colla grossa che hà sotto,tanto più terrà difensatissi-

mi

mi questi Vasi da aria, & uenti caldi. Et di questo modo elle sariano honoreuoli ne le Camere de le Regine spose sù quel primo che sono ite à Marito.

I Cortigiani, & Religiosi, che spesso riceuon disgusto dal troppo cattiuo vino, si ponno accorgere, che già hanno il rimedio di potere cō degnità tenere un uase di questi commodo di due barili, ne la propria Camera. Onde hauran sempre vin bono al paro de li padroni. Cosi gli Artigiani. Cosi ogni studente. Cosi ogni pouer'homo, che non harà Cantina.

Nè io dubito, che con la via, che io hò mostro di questo inceramento, & colorimento, si susciteranno di varie altre inuentioni di colorature, ò uetriamenti, ò petene che altroue le chiamino, & in sōma varie altre filosofie d'odori, & sapori da darsi al Vase; (percioche frà tutte le genti è sparsa la scienza più sensata di tutte le cose, se si sapeße ricapere) siche si farà quasi à gara à chi meglio vetriatura hauerà trouato.

A certi homini ritrosi, & non meno incontentabili, che intollerabili, i quali vorriano anco vna cosa più spedita, & di manco spesa, che non è la sudetta inceratura.

I voi altri (à dirla come la stà) non si deuria hauere pur una consideratione; perche ueramēte nō siete boni à niēte, se non, ò à dire spropositi, ò forse à trouare (& sēpre senza causa) il pelo ne l'ouo. Tuttauia per contētare anco da vantaggio

taggio

taggio la vostra inquietitudine; ui dico. Che basterà che dal di fuori impegoliate di cera & pegola, ò vero di cera, & resina la Vettina, come s'è detto: & massimè il fondo; si come appresso si dirà à l'auuertimento secōdo. Et dal di dentro abbeueriate la Vettina, ò d'olio dolce bollente, ò d'uno de gli altri olei odorati detti di sopra, pur bollenti. Et buttateui (se anco voleste allhora) il vino, & poi un'altro poco d'olio freddo suso, rimettēdoui appresso il coperchio & tappo al coccone. Et in somma chiudete il tutto (come si è detto) al più grossolano modo, che saprete, pur che non traspiri; Che pure vi si conseruerà perpetuamente il Vino.

O uerò, quando è il tēpo de le Marasche, ò Marene (Che si dicano) ò visciolette de le piccoline agre, dopo hauere impegolata la Vettina di fuori, fate un decotto di tre libre di dette Marene acciaccate con tutti gli ossi loro, in un boccale & mezzo di vino: Et bollentissimo buttatelo dentro la Vettina, imbriacandola per tutto di detto decotto ben bene. Turatela cosi calda col coperchio, & tappo, & un panno sopra, lasciādola mentre si freddi. Buttateui poi il uino, et l'olio suso, & turisi con diligēza, (come di sopra, si è detto;) che per parecchì anni etiā ogn'altro uino, che ui si butterà, saprà di quell'odor soaue d'amarene, sēza potersi mai guastare

In Puglia si potrà fare questo medesimo rimedio con le Nere (che sono ciriegie saluatiche) ò con le frondi di esse bollite in uino, ò in acqua cō dentro una buona mā ciata di sale. Che daranno odore soauissimo al Vase. Et in Puglia sarà delicia grossolana pugliese, & nondimeno cosa nobilissima.

Più

Più Pugliese Massarissimo.Quãdo è il tempo de la Vendẽmia,& ti troui la Vettina noua non incerata,nè uetriata; portala à la Vasca, ò se non intendi Vasca, vuol dir Tina doue tu pesti l'vua. Et fà che ui si metta del mosto,& se ne cauì;esercitandola in questo per tre, ò quattro dì. Et se più la farai stare in questo essercitio,meglio sarà. Poi impegolata di fuori,mettila doue deurà stare. Empila d'altro mosto, ò di ritornato. Et quando te l'barai beuuta, torna à riempirla: Che sempre ti darà uino merauiglioso. Et si presuppone che sempre che non ui sia uino, che bolla, ma sia finito di bollire, ui habbi à buttare un poco di olio. Et poi paßato S. Martino,chiuderla bene,come si è detto,et si dirà meglio al Capo de gli Auuertimẽti.

Meglio. Fatti nel tempo de la Vendemmia una buona quantità di uin cotto,ò sapa che gli dichino. Serbalo. Quãdo poi frà l'anno cõpri la Vettina noua non incerata,nè colorata; Impegolala prima di fuori del modo, che già s'è detto. Poi piglia la misura d'un grosso boccale di uino: Buttacene mezzo di detto uin cotto: Buttaci di garofani, cinamomo, & noce moscata pesti tre oncie in tutto: Metti il tutto a bollire per una grossa hora,& mezza: Et di questa materia cosi bollente imbriacane la Vettina per tutto ben bene. Mettici poi il coperchio,& tappo cosi superficialmente (cioè senza calcarlo, & chiuderlo con tutta la diligenza) con un panno tantum, che copra il tutto. Com'è freddato, uerbi gratia di là à due hore, cauane quel tantò di decotto, che ui sarà:Serbalo per un'altra uolta. Buttaui poi il uino,l'olio suso,& tura come si è detto.

detto. Che terrà uin bono perpetuamente tanto, che non sò se ti ricorderai hauerlo mai beuuto cosi bono. Li quali modi tutti sono pure secondo quell'essempio sopr'allegato d'Horatio da Venosa.

Quo semel est imbuta recens, &c.

Et perche principalmente parlo non con i miei Pugliesi, ma con i Ritrosi di tutto il mondo; la natura de quali per l'impatienza loro, & per non durare una fatica, è di mandare à male quanto è in terra; onde bisogna tener cura di loro, come de bambocci; Però dico à uo i tali, che se una di queste Vettine per mal gouerno uostro di non tenerle ben lauate, & turate quando restan uacue, pigliasse qualche cattiuo odore, ne lo potrete subito ca uare col farci quanto si mette nel Nono Auuertimento. Vedete però al Capo de gli Auuertimenti.

Hor uolete uoi più altro? Et poiche hauete hauuto quello che uoleuate, state muti, & onninamente come se non haueste lingua, nè uoce per il meno tanto, che non diate noia, nè basca à quelle persone, che uogliono intender bene il resto che segue.. Che à uoi importeria anco qualche poco d'udirlo, se haueste più patienza, & manco freddura in quello, che ui deuria premere.

AVVERTIMENTI VARII intorno al modo di tenere, adoperare, gouernare, & conseruare mill'anni vna di queste Vettine: & intorno ad altri particolari di hauer sẽpre elettisʃimo Vino in detti Vasi.

VANTI tratto vi si dice, Che li sottoscritti auuertimenti si mettono, non perche siyno d'essentia, ò necessarij. Ma si mettono per coloro, che vorranno dilettarsi più de gli altri, & che vorranno essere accuratissimi,& diligentissimi, ò per godere à pieno, ò per farsi notabile vtilità da questa Inuentione.

Auuertimento primo.

LE Vettine sudette quando si pigliano dal Fornaciaro, forse non haranno la bocca perfettamente tonda, ben compassata, & che raffronti bene, & strettamente col coperchio. Et però auuertirai la prima cosa fare aggiustare da vno Scarpellino la detta bocca, & coperchio, che chiudano, et aßettino bene insieme. Et le deuerà esso Scarpellino acconciare in quella guisa, come se detta Vettina, & coperchio fosero ò di marmo, ò di pietra viua, che col suo scalpello che tagli bene, facilmente in vn quarto d'hora il farà. Vsandoci tal diligenza, che quella fisura, che necessariamente è tra detta bocca, e'l coperchio, sia pochissima, & sottilissima

 al pos-

al possibile: acciò la candelina di cera, & trementina la chiuda facilmente (come si è detto) con lo stenderla attorno attorno à la fissura. Et sarà bene, che questa stessa cura sia del medesimo Vasaro prima che la Vettina gli esca di Bottega.

Auuertimento Secondo.

PERCHE la circonferenza del fondo, ò (per più essere intero) l'estremità del fondo de la Vettina, et esso fondo medesimo non venghino offesi quãdo accade mouere la Vettina da vn loco ad un'altro; & perche nel maneggiare in qualunque modo essa Vettina, detto fondo & estremità restino perpetuamente difesi da gli vrti, hauerai attondato à misura d'esso fondo, ò anco che superi la grossezza d'un dito, un pezzo di stora. Sopra à questo potrai buttare de la pegola squagliata. Et mẽtre sarà cosi calda, subito vi si asetterà sopra la Vettina, acciò quella stora vi s'habbi benissimo ad attaccare. Et se anco sotto questa prima stora ne attaccherai un'altra del medesimo modo che harai attaccato la prima; tanto più nel maneggiarsi la Vettina resterà sempre ottimamente difeso il suo fondo. In Puglia, in terra di Bari, & d'Otrãto, & in altri lochi, li fiscoli vecchi de quali si saranno seruiti à spremere l'oliua, perche son tondi, doppi, & piccioli; sarãno atti nati à difendere, & attaccarsi con pece squagliata à detti fondi de le Vettine. Anzi li Maestri che fanno le store, potranno fare à posta detti storini tondi, & farli ben doppi, massime ne le loro estremità, perche seruano à detto effetto.

Auuertimento Terzo.

La Vettina (come uedrai nel disegno) hà due risalti. L'uno

da la parte di sopra: L'altro da la parte di sotto, quasi un palmo, ò poco più distãte dal fondo. In mezo hà due cordoni due grossezze di dito scarse l'uno lontano da l'altro. Questi risalti, et cordoni ui si son fatti nõ solo per ornamento del vase, ma perche attorno attorno à tutti questi tre lochi si possa essa Vettina fasciare non con corda, ma con più giri di spago grosso doppio, & stringerla à bastanza, ad effetto di tenerla difesa dal poter crepare da la forza di qualche gagliardissimo vino, che ui si trouasse dentro. Il che però non credo che accadesse mai. Ma si è auuertito eßer bene di farlo per abbondare in cautela. Et questa infasciatura sarà meglio che si facci prima che la uettina sia impeciata di fuori.

Auuertimento Quarto.

HAVRAI perpetuamente in Cantina vn tegametto doue ci sia cera, & trementina da poterle ad ogni bisogno squagliare per intingerui, ò li turacci, ò il tappo del coccone, ò le pezze di lino da mettere attorno ad essi tappi, & turacci, & per seruirti anco di eßa cera, & trementina non squagliate, à turare il buso picciolo de la panza del Vase, quando ne hauerai attinto il vino.

Auuertimento Quinto.

LI Turacci de le caule da basso, ò sieno di sughero, ò di ferula, ò uero sieno di legname acconsentiente, & dolce quasi pari del sughero. Et quando ui si metteranno, intinganſi in detta cera, & trementina squagliate con vn poco di pezza sottile attorno intinta ne la medesima cera. Et si turino con essi dette caule in modo, che nõ ui si caccino con superchia forza, ma quanto basta à per fine, che non si facci qualche male à la Vettina.

Auuer-

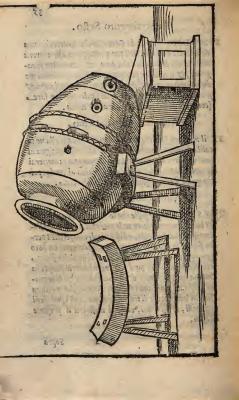
Auuertimento Sesto.

SIMILMENTE la Cannella che metterai in una de le caule da basso, sarà per quella parte che entrerà ne la caula intinta in detta cera, & trementina squagliate, & con la sua pezzetta, ò lino intorno intinti medesimamente come di sopra, & cacciata à bastanza, & senza superchia forza in dette caule, per non fare (come si è detto) qualche male à la Vettina.

Auuertimento Settimo.

SE il uino non sarà tramutato, metterai la cannella ne la caula di sopra, perche frà essa, & la caula contigua al fondo ui sarà la feccia. Se sarà tramutato; metterai la cannella ne la detta caula più vicina al fondo, poiche quiui starà meglio non essendoui feccia.

Auuertimento Ottauo.

QVESTE Vettine poste che le hauerai vna uolta nel lor loco, quanto manco ne le mouerai, tanto più resteranno fuori di pericolo, ò disgratia di rompersi. Et perche solo ne lo sfeciarle, ò lauarle, s'haueranno un poco à mouere; però in questi casi hauerai qualche stora vecchia da metterle sotto. O vero hauerai sempre in Cantina un Banchetto d'vn qualche pezzo di legname grosso, ad arte fatto concauo, ò curuo (che vogliam dire) di lunghezza di tre palmi al più, coñ i suoi piedi gagliardi, & grossotti, come ti mostrerà il presente disegno.

Sopra al qual banco così curuo vi hauerai fatto vn cuscino di cannouaccio inchiodato ad esso banco, & pieno di tanta paglia che lo solleui tre sole dita. Tal banco così accommodato ti darà questa commodità, che quando uorrai lauare, et nettare la Vettina, senza mouerla dal loco suo, la potrai rimboccare solamente sopra il detto banco. Et anco acciò la Vettina si rimbocchi fuora d'ogni pericolo di scappare dal suo zoccoletto, hauerai un altro banchetto fatto à posta alto a misura del zoccoletto. Quale banchetto lo metterai immediatamente appresso esso zoccoletto, per causa, che se sdrucciolasse la Vettina, ci sia quel riparo de la banchetta, che le prohibisca di dar giù, & rompersi. Rimboccata dunque cō ogni sicurezza la Vettina, ne potrai cauare la feccia con una pala, ò badile di legno, che habbi la bocca fatta à taglio d'ascia, ò vero con qualche cazzuola. Et lauatola con due, ò più acque, & con scopa polita, & morbida, si tornerà à raddrizzare su'l suo zoccoletto, & si turerà col suo coperchio, & tappo al coccone, come s'è insegnato, sino à tanto, che ui haurete à rimettere l'altro vino.

Auuertimento Nono.

PER l'ordinario queste Vettine non sono capaci di pigliare alcun cattiuo odore, massime le colorate, ò uetriate, ò incerate: & massime se quando resteranno vote, si darà loro vna lauata d'acqua chiara, & se si terrano ben turate. Che saria una gran trascuragine non farlo; essendo cosa di pochissima, & quasi nulla fatica; & non solo ogni homo, ma ogni donna lo saprà fare, come nel precedente auuertimento s'è insegnato. Nondimeno

 perche

perche quelle Vettine, che non hanno da la parte di dētro, colore, nè inceramento, sono molto soggette à pigliare de l'acetoso. Et in questo caso sono ottime à fare in breue tempo fortissimo aceto. Il che da la proua sapendo Horatio Poeta sudetto, disse.

Sincerũ est nisi vas, quodcunq. infundis acescit.

Però quando anco da questo vorrai guardarle, lauale come di sopra, & lasciaci vn poco di uin bono dentro, & turale bene, che cosi eternamente le goderai ottime, & merauigliose. Ma perche questi auuertimenti non bastano, per causa, che infinita è la turba de i disutili, & trascurati, & non è beneficio, che non consumi il mal gouerno, & il non hauer certa cura, ancora che sia poca de le cose; Però se accaderà mai, che la Vettina prenda qualunque si sia difetto; ne lo potrai cauare prima che ci torni à rimettere il vino con uno de' seguenti facilissimi rimedij.

Fà bollire un Caldaro d'acqua marina, se sarai in loco maritimo. Et se fossi in loco distante dal mare, fà bollire detto caldaro d'acqua chiara con dentro vna gran manciata di sale. Et squagliato che ui sia, buttalo bollentissimo dentro la Vettina; & con scopa polita, & morbida lauala dentro per tutto ben bene. Et poi turala col coperchio; & tappo del coccone superficialmente, mettendoui un panno di più doppi suso. Et come l'acqua vi sia comincia à freddare, fannela uscire tutta per la caula; Et mettiui il vino, che lo terrà perfettissimo come prima.

O vero piglia de le frondi di noce, & massime de le più tenere: et falle in un calderotto (come s'è detto di sopra) bollire gran pezzo. Poi cosi bollente butta l'acqua

nel

nel vaso, & con essa lavalo, che farà il medesimo, & migliore effetto.

Se sarai in loco doue sono arbori di ciriegie saluatiche, che in Puglia dimandano Nere; fà bollire le frondi più tenere di esse, del modo, che si è detto de le frondi de le Noci. Che faranno migliore effetto di tutte l'altre cose.

Se nel buttare l'acqua cosi bollente si nocesse à l'inceratura; raccogli la cera squagliata, giungicene un'altro poco; & torna à rincerare. Et di vno de' sudetti modi ti accommoderai subito li sudetti Vasi, che terranno vino bono, & marauiglioso si come prima.

Auuertimento Decimo.

BISOGNA *anco auuertire, che in molte Regioni, & parti d'Italia, dopo s'è vendemmiato, & che'l mosto hà finito bene di bollire, si costuma non turare il coccone à le Botte, ma solo coprirlo con fronda di fico, ò cō carta, ò altra cosa simile, Et sopra la sudetta frōda, ò carta mettono una pietretta da tenerui ferma detta fronda, che'l Vento, ò altro non ne la facci cadere. Et mai non mettono il tappo al coccone, se nō ò dopo passato S. Martino, ò poiche il uino sia tramutato. Onde se ne cōprende, che'l lasciare suaporare il uin nouo per due mesi, ò poco più dopo il tēpo di vendemmia, non gli noce punto: & forse che gliè necessario tale suaporamento. Et però ne le Vettine ciascuno circa ciò potrà tenere la medesima regola, che si vsa in quel Paese doue egli si troua. Et solo sferuuto il vino, potrà buttarui l'olio, & per sino à S. Martino, ò mentre sarà tramutato, non chiudere diligentemente la Vettina; ma lasciarla del modo, che in quel paese si lasciano le botte.*

Auuertimento Vndecimo.

IN molti Paesi da che s'è vendemmiato sino à uno, & due mesi, tengono le Botte del vin nouo ò in loggie, ò in lochi pieni di finestre, per causa che se le tengono in lochi sotterranei, & doue non entri molt'aria, quel tuffo del vin nouo è cosi acuto, che occupa il core, & affoga chi vi si ferma alquanto. In quei Paesi adunque doue questo interuiene, nè più nè meno terrai in lochi aperti le dette Vettine, non risidandoti, che la qualità del Vase ti possa francare da questo pericolo; mentre non ti sarai assicurato, che con l'uso loro si fosse scampata una tale difficoltà.

Auuertimento Duodecimo.

SE tu non sarai vn disutile, ponerai mente, che l'olio quale una volta metti in una Vettina, ti basterà in eterno per quella, ò per un'altra. Et però quando il uino è in fine, ne attignerai l'olio in uase separato, & lo conseruerai per quãdo la tornerai à riempire. Più ti dico; Che quando l'olio sia inuecchiato di quattro, cinque, ò più anni, lo uenderai al doppio più di quello che ualerà il nouo; per esser bono l'olio uecchio à mille rimedij de la sanità. Et cosi guadagnerai, & non perderai nel medesimo olio.

Auuertimento Terzodecimo.

SE ti troui in Paese, che facci li uini matrosi, cioè fecciosi, come li fà Roma, & Campagna di Roma: perche da detta feccia non pigli lesione alcuna il tuo uino, auuertirai di tramutarlo mentre dura il freddo non solo due, ma

tre, &

re, & quattro uolte.

Auuertimento Quartodecimo.

A l'incontro se ti troui in Paese, doue la sperienza mostri, che li uini si conseruino meglio sopra la lor feccia, ò madre che la chiamino, che quando sono due volte tramutati; tu in tali Paesi gouernarai le tue Vettine secondo la natura del loco, & di quei Vini. Ma io sono di parere, che per l'ordinario (siasi in qual paese si uoglia) li vini si habbino à mettere ne le Vettine purgatissimi al possibile da ogni feccia. Perche la qualità de' Vasi, e'l non potere il vino traspirare, nè punto sfiatare, faranno il vero effetto che essi vini non ti si guastino. Però và oßeruando; & quello che ti riesce meglio, quello seguita.

Auuertimento Quintodecimo.

SE bene io tengo detto, che queste Vettine si hauranno à chiudere con tutta la essatta diligenza, che nõ sfiatino. Et che questo sia il punto principale da far conseruare i uini, come è veramente.

Nondimeno, perche la cautela de l'olio è quella che fà senz'altro perfettissimo l'uso de le Vettine; però io ti dico, che sono anco di parere, che etiam che tu non mettessi il tappo nel coccone de le Vettiae, ma à scambio del tappo ci mettessi una carta, del modo che gli speciari la mettono à le Carafine del uino di pomi granati; per detto rispetto che sopra al uino de la Vettina ci sarà l'olio, quasi niente monterà, che la Vettina sia turata diligentemente col tappo come s'è insegnato, perciochè l'olio pare che sia quello, che etiam che'l coccone stesse

poco

poco diligentemente turato, franca il uino dá ogni corruttione d'aria. Ciò ti si dice, acciò tu uada osseruando: & che poi finalmente ti attacchi à quello, che è manco fatica, & che insostanza ti riesca cosa sicura. Et altro auuertimẽto sin'hora nõ mi souuiene da fartelo sapere.

Risposte à le difficoltà, che forse si faranno, circa d'introdurre ne le Città, & Prouincie questo modo di tenere il Vino in Vettine.

Et l'vtilità manifeste, & l'auanzo, che si farà da più lati da li Padri, & Gouernatori di Famiglie, ò da chi fà incette di Vini, & da gli Artigiani, & Vniuersalmente da la pouera gente, & in specie da i Religiosi in vsare senz'altro le Vettine.

Et la facilità di potere hauere le Vettine con manco spesa di cioche si hãno le Botte in ogni Città, & loco, doue ancora non si costuma di farle.

H A

A' tanta forza la consuetudine inuecchiata in una cosa, & l'esserſi lungo tempo tenuto un certo uſo ordinario in quella, che non hà dubio che l'introdurre circa eſſa uſanze noue è impreſa difficile à trouar loco ne gli animi de le perſone. Queſta prerogatiua de la conſuetudine inuecchiata, ſe bene è uera, & hà gran forza, non è però che non ſottogiaccia ancor eſſa à la uariatione, et mutatione, coſi come tutte l'altre coſe quà giù de la terra. Maſſime quãdo la conſuetudine paſſa in un'altro modo di fare, il quale ſia migliore, & euidentemente più utile. Percioche tutti gli homini che habbino alcũ lume di ragione, cercano l'utile: & li prudẽti con auidità ui ſi attaccano; ſpecialmente quãdo trouino facile il farſelo: quãdo ſe lo ponno fare da ſe ſteſſi, senz'hauerci à diſporre la uolontà d'un'altro: quando queſto ſia congiunto con l'honeſto, & col diletteuole, che, & non ſi fà coſa ſordida, nè ſi offende alcuno, nè la conſcienza propria. Et in ſomma, quando col farſelo ſi gli diminuiſce fatica, pẽſiero, faſtidio, & ſpeſa; & inſieme ſi gli creſca una deſiderata ſatisfattione, come ſenza dubio ſi uede, che ſuccede ne la preſente Inuention mia. Per queſta tal forza adunque de la conſuetudine d'eſſere auezzi gli huomini di uſare le Botte di legname, non dubito che ci ſaranno di quelli, che non potranno ſu'l principio quaſi ſentire queſta mia Inuentione. Allega pur ragioni à tua poſta. Et per auentura parrà anco loro difficile à metterſi ad effetto per la careſtia de' Maeſtri, che ſappino fare tali Vaſi. Dubiteranno anco, che ſia di molta ſpeſa, quando bene trouino Maeſtri, & uia da poterſeli fare. Et molte altre difficoltà trouer anno, per cauſa di

parer

parer loro strano à mutare l'amata consuetudine. Tuttauolta io tanto più sono di ferma opinione di douere hauere tutte le persone di bono ingegno in fauore de l'Inuentione mia, anzi la magginr parte del mondo;per due ragioni. L'una per l'utilità, facilità, & honoreuolezza che ci trouerãno. L'altra,perche si propone una manifestissima verità. La quale di sua natura hà tan
» ta forza,che per se stessa se ne uiene al disopra: & non
» bastano sbatterla di sedia,nè di Maestà tutti gl'ingegn i
» d'huomini,nè di diauoli. Nessuna forza, nessuna astu-
» tia, nessuna occulta perfidia le può stare molto contra.
» Tutti questi Monstri vengono da lei senza fatica vin-
» ti,& debellati. I goffi finalmente da per se stessi ven-
» gono da lei ad eßer fatti docili,& amãti,& fautori suoi.
Et però,se chi legge uorrà accostarsi à la parte del vero,tutti questi scrupoli che hauesse,& de la consuetudine inueterata, & d'altro, (& sieno in numero quanti esser si vogliano) se gli leueranno dal seguitare di leggere quest'vltimo capo del presente Trattatello; & si indurrà facilmente à far preualere questo nouo vso di tenere il vino, & lascierà quella vecchia consuetudine di tenerlo ne le Botte: poiche senza dubio il tenerlo in Vettine torna più vtile, & di men fatica, fastidio, & pensiero per tutti li sotto annotati Capi.

1 — Ch'è il Capo principale,& che più importa.Che li vini,& Raspati non si guasteranno mai.

2 — Perche vsando le Vettine,& non le Botte, tu ti uieni ad auanzare ogn'anno quello che necessariamente spendeui à farti acconciare le Botte.Che semre ti ci và un giulio l'anno in ciascuna per lo man-

to. Et taluolta ti è necessario spendere sino al mezo scudo per Botte.

3 — Che resti libero dal trauaglio di trouare, accordare, & pagare Maestri, & Facchini per fare accommodare, & leuare, & mettere le Botte. Et resti libero da l'affanno, che à le volte di questi tali hauerai necessità, & nondimeno non li puoi hauere, ch'è vna disperatione. Doue la Vettina, quando anco non habbi seruitori in Casa, qual si sia altro homo, ò donnicciuola sola in un sol giorno te ne lauerà, & accommoderà dugento con quasi nessuna spesa, del modo che si è mostrato ne gli precedenti auuertimenti.

4 — Che resti libero medesimamente dal farle cauare di Cantina infra l'anno à sciugarle al Sole, poiche ne harai beuuto, ò uenduto il uino: la qual seruitù sei necessitato fare ne le Botte, se le uoi francare da la muffa, & da altri difetti. Et resti insieme libero dal farle al tempo de la Vendemmia le stufe, & li tanto uarij rimedij per leuar loro qualche cattiua qualità. Et spesso ui perdi l'opera, & la spesa. Et più, resti libero da quel timore. La tal Botte tenne cattiuo uino l'anno passato; Chi sà questo altro anno, che riuscità farà?

5 — Resti ancor libero da la fatica, da la spesa, & dal danno, che uà, & si patisce in cuocere il uino: poiche in quei Paesi doue si cuoce, se ne perde taluolta la metà, taluolta li due terzi per il calo che fà de la Cottura. Et le legna ancor esse costano. Et colui che attende à cuocere uno, ò più, ancor essi uogliono esser pagati.

6 Che

6 — Che non ti accade spendere à uarij rimedij per cõser-uarlo, come sarebbe dire, in Acquauite, cose speciate, alumi, chiare d'oua, zolfo, sale, & tãt'altre pastriglie, & schifezze anco, che alcuni ui adoprano. Le quali cose tutte, oltre che guastano le borse, guastano la sanità, come sopra si è detto.

7 — Che à queste Vettine non corri pericolo, che loro si rompa il cerchio, & il uino ti uada per terra. Basta che tu le difenda, che non riceuano botta di pietra, ò d'altra cosa. Il che farai senz'alcuna difficoltà col tenere chiuse le finestre, & la porta de la Cantina, quali potrai aprir solamente mentre sarà bisogno. Et se in Roma c'è casa, che ha Vettine di cento anni, etiam con hauerle tenute esposte à li pericoli in un loco doue ognuno bazzica, com'è la Cucina; quanto più le conseruerai in loco remoto, com'è la Cantina? Doue fuori che per cauare, ò mettere il uino, per altro non ui si capita?

8 — Che una di queste Vettine ti serue mill'anni, pur che (come si è detto) le tenghi con un poco di riguardo: percioche non tarlano mai, nè mai si fradiciano, nè le consuma il tempo, così come il legno.

9 — Che se taluolta hauerai una Casa, doue per auentura non sarà Cantina, se bene tenessi queste Vettine in Sala, ò in Camera, ò in Sufitta, nè più nè meno che se fossero in un'ottima Cantina, ti conserueranno il uino, & se medesime.

10 — (Che è cosa ueramẽte nobile à fatto) Che se tenessi queste Vettine etiam in Sala, fariano una uista ciuile, polita, & garbata tanto, che certo non scompariranno, nè faranno brutto uedere niente. Massimè,

se

se ad alcuno uerrà uoglia di farle fare à studio ornate, & con proportione à l'antica, & con mascheroni, fogliami, & altre uaghezze di mezo rilieuo. O se anco di pittura à olio, ò di Musaico si ci farà fare qualche fantasia secondo più li sarà uenuto in capriccio.

Ma che stò io dire? Quando l'inuention mia non portasse seco tutte le sudette utilità, (che sono da tutti i lati grandissime, & di molta consideratione); almeno per la sudetta loro ciuiltà, & politezza, per liberarti in perpetuo da lo spendere à conciar botte, & farui tant'altre uarie seruitù, & per potersi tenere in qualunque loco de la casa; nõ saria molto ragioneuole, che ognuno si seruisse più tosto de le Vettine, che de le Botte? etiam quãdo anco ne le Vettine si guastasse egualmente il uino, secondo si guasta ne le Botte? Doue ne le Vettine hai questo di certo, che mai uino non ti si guasta.

Quanto à dir poi de la spesa;

SE bene in Roma le Botte di quattro, ò cinque some, che sono le maggiori che si usano, uagliono à buõ mercato, per causa che il Mercante te le dona quando ti uende il uino che ci era dentro; nondimeno se le uorrai comprare da chi le riuẽde, ti costeranno pure uno scudo, & dodeci giuli l'una.

In altri Paesi una Botte di quattro some uale due scudi, & due & mezzo: & tre, & più, & meno secondo i paesi. Et se la botte sarà di maggior capacità, molto più anco ti costerà. Et quelle à le quali i Padroni fanno i cer-

chi di ferro,ti dimando quanto uengono à costare? Valendo ogni cerco, & due, & tre, & quattro, & più scudi,secondo che più, & manco son grandi. Et nondimeno molti fanno volontieri vna si forte spesa, così per assicurarsi, che'l Vino, non li vada per terra,come per torsi quella vsura da dosso d'hauere à spendere ogn'anno à cerchi,& acconciatura.

A l'incõtro una Vettina di tre some l'hauerai dal Fornaciaro per vno scudo,poco più,ò poco meno. Mettiamo poi,che l'acconciarle la bocca, farle aggiustare il coperchio: quello storino da difenderle il fondo; l'impegolarla di fuori, & l'incerarla di dentro,salga al più diece altri giulij, che non potrà passare questo prezzo; se farai bene il conto, & considerarai, che sono più li Paesi, doue le Botte vagliono care, che doue uagliono à buon mercato, non monterà più il prezzo d'una Vettina, di cioche communemente uale una Botte. Et hauerai ne la Vettina tutte le segnalate conditioni, che si son dette. Le quali se non fossero più che le due, Di non lasciar guastare il uino, & di non hauere à spendere ogn'anno ad acconciatura; meritano queste due sole conditioni, che non guardi à danaro, per seruirti più tosto de le Vettine caro comprate, che de le Botte,che potessi hauere à uilissimo mercato.

Non torno à ripetere,Che chi non hà Cantina se la può fare in ogni Cantone de la Casa.

Nè dico, Che se fai il conto, queste Vettine durando mil l'anni, non ti uengono à costare due baiocchi l'anno. Doue le Botte à pena giungono à xv. anni, che sono tarlate,ò molto auanti haran preso qualche odore infame,che ti è bisogno rifar l'altre.

Non dico, che'l Padre di famiglia, che non si troua molto commodo, l'Artigiano, il pouerello, ne le Vettine si faranno li raspati & gli acquati, che li dureranno perfetti tutto l'anno, e'l seguente con pochissima spesa; Dentro le Botte non potranno farsi questo risparmio, nè questa commodità à nessun verso.

Per il quale rispetto mette conto d'andar tuttauia cercando di ponere in altro vso le Botte vecchie, & afferrare le tante utilità, che ti danno le Vettine moderne. Le quali Botte che forse ti trouerai, perche non ti stiano disutili, se farai in loco, doue s'imbarca olio, le puoi smaltire à chi cerca botte per olio; ò farne mastelle di bucato, ò tinozze, ò bigonzi, ò pure à seruirtene à nauigare, ò trasportare il Vino, ò pure à tenerci grano, legumi, & altre sorti di Biade, ò ad altre cose simili. Et finalmente, se ti risolui à bruciarle, ti torna anco à gran conto; perche ti togli per sempre dal pericolo, che fidandoti in esse, ti si guasti, ò vada per terra il vino. Mà che stò io à dire? Non ti accorgi, che lo sparmio che farai à bere raspati la maggior parte de l'anno, & anco tutto l'anno, in termine di molto pochi mesi ti rimette in borsa il danaro, che valeano quelle Botte? Et similmente quelli che cuoceano il vino, da lo sparmio che faranno del calo in terzo del mosto che coceano, & de le legna, & del pagamẽto di chi à questo attendea, in poco tẽpo uerranno ad hauersi rinfrancati de la valuta di quelle Botte, che hauessero dismesse, ò anco bruciate?

Et in conclusione; il restar libero di quel timore, che non crepi qualche cerchio, & si perda il uino à le uolte carissimo comprato, merita che mai più si pensi à seruirsi de le Botte; poiche le Vettine per questo conto sono sicurissime,

curissime, non crepando elleno mai, etiam che nessuna fascia hauessero à torno. Doue queste mie per tutti li rispetti si potranno fasciare con più giri di spago ne li tre lochi, che si sono detti.

Circa poi à la facilità di prouedertene;

SI *haueranno più facilmente che non le Botte, se ciascuna Città, ò Terra, ò almeno qualche persona commoda di essa Terra, che mediocremente habbi da poter fare la spesa, aprirà l'orecchie à questo ch'io le dico.*

Creta da fare questi Vasi se ne troua da per tutto. Et rare volte accade, che se pure non è vicina ad una Città, almeno non sarà più distante, che otto, ò dieci miglia, ò poco più, ò poco meno.

¶ *Se dunque la Communità del loco, ò Vniuersità, ò qualche persona particolare (anco che fosse forastiere) piglierà impresa di fabricare uicino la terra, ò Città un Casone lungo venti, ò anco più passi, ò meno, secondo li parrà che basti, & alto due, ò più canne: Et per far sempre la manco spesa, coprirà questo Casone di tegole, ò coppi, che li dicano, facendoci da un lato la sua Fornace, come si ueggono di tali botteghe in Roma; Et la Vniuersità, ò Communità, non fabricandolo lei detto Casone, concederà à quella persona, che lo uorrà fabricare, che nessun'altro possa fabricarne più, nè possa fittare altra casa vecchia per tale vso: non hà dubio, che 400. ò 500. scudi che constasse vn tale edificio, renderà di fitto al padrone 60. &*

più

più scudi l'anno. Di modo che molto fruttuosamente, ò l'Vniuersità, ò il particolare haueriano collocato il suo danaro. Et fabricandolo il particolare; à la Communità, & particolari Cittadini pure torneria bene, per la facilità, & commodità d'hauere ad ogn'hora le Vettine. Et à la persona, che haurà preso à fare tale edificio, torneria sempre bene; perche oltre che s'haueria fatto con pochi quattrini vna giusta intrata; questa ogn'anno sarà per augumentarseli, poiche nessuno potrà per il tempo à uenire fare altra casa di tal mestiero, nè valersi d'altra casa vecchia. Onde per necessità la sua crescerà di fitto.

Come ci fusse loco, & commodità da lauorare, & da hauersi facilmente le Vettine, il concorso di chi le comprasse anco ci saria. Nè potrebbono mancare Maestri; perch'è cosa, che la sperienza tutto di lo comproba; che come un'arte è necessaria, & ricercata; saltano in essa fuori Maestri più che non se n'aspettauano: percioche ogn'uno s'industria di pigliare quell'arte doue vede, che concorrono molti à darli da guadagnare.

Quelli che cercano che loro siano lauorate de le Vettine similmente non potranno mai mancare. Imperoche chi trouerà, che ne la Vettina non se gli guasta mai vino, & che prouerà, che se li toglie col seruirsi de le Vettine l'vsura d'hauere à spendere ogn'anno à conciarsi le Botte, & che può tenere la Vettina garbatamente in ogni loco de la casa senza scōparire, & senza bisognarli hauere Cantina; fuori di dubio queste utilità saranno, che non mancheranno mai à Maestri persone infinite, che sempre vorranno Vettine.

I Cortigiani precisamente, come quelli che si dilettano di

 poli-

politezza, & che certaro sempre d'hauere del bono, & del meglio, & parte di Religiosi; & particolarmente gli Artigiani, & li Padri di Famiglie industriosi, & vniuersalmente tutte le pouere genti (Che senza dubio son tante, che uorranno più Vettine, che le case ricche) come saranno sicuri, che non se li guasterà mai il vino, così per questo, come perche li venga à basso prezzo, & ad un mercato (come si dice) sfasciato; non certo uorranno più comprarlo à minuto, ma cō buō giudicio, per poueri che siano, faranno ogn'opera tutti d'hauere vna Vettinotta capace almeno di due barili garbata, & vtilmente fatta. Massime che questa in un Cantone de la Camera, ò Casetta doue uiuono, certo non scomparirà, come scomparirebbe un Caratello, ò Barile, ma più tosto, farà ciuilità, & vago, & polito vedere. Et se pure ne anco volessero che fosse uista; un poco di finestra che si facci in uno de muri de la Camera, con un panno innanzi la nasconderà ciuilissimamente. Di modo che per tali utilità, commodità, & honestà, di sicuro ogni pouer'homo, ogni Artigiano, ogni galant'homo farà fare la sua Vettina; come certi di beuere con una tale industria uino à buon mercato, sincero, & senza mescolāze dispiaceuoli, & dannose, come non l'hariano comprandolo à l'hosterie. Onde ogni mediocre homo, ogni pouero, potrà dire di stare così ben conditionato à uino, come ogni riccone, & ogni lautissimo Signore.

Importa anco à le Città, & massime à le popolose di francare à loro Cittadini parecchie cētinaia di scudi ogn'anno, che hoggi sono necessitati spēdere à cōciarsi le Botte: Che cū usare le Vettine escludono per sēpre la detta

spesa.

spesa. Anzi si dà occasione à uarij poveri de la Città loro di guadagnarsi il pane con l'apprendere l'arte di fare le Vettine, à la quale arte poco capitale bisogna: & ui si cãpano molto più homini che à fare le Botte.

Et per euidentia di quanto si è detto;

Concluderò, & finirò con questo. Se uno di noi haueße udito dire, che un Gentilhomo d'una tal Città d'Italia hà una Botte di tale vertù, ch'in essa mai non si guasta nessun uino, per debole, & di vigna non potata per molti anni, & soda, et seluatica, che sia; Anzi che ogni vino (pur che non ui si metta guasto) d'anno in anno ui diuenta migliore; & che ciò fosse sperienza uista, & da non dubitarne; Et anco se ui si dicesse di più, che questa Botte è di natura, che non tarla, nè si fradicia mai, & che non hà mai bisogno di farsici spesa nè di cerchi, nè di doghe, nè d'altra manifattura; perche le basta per sempre quella sola manifattura, che ci fè il Mastro da principio, & poi resta eternamẽte incorrottibile; Et che anco è cosi qualificata, che se nõ haueste Cantina, la potreste tenere, non che in Cucina, ò in Suffitta, ma in Sala, & in Camera senza vna indegnità, & senza che causasse alcuna uista uile d'hosteria: onde che anco con tutte queste degne conditioni godereſti il suo beneficio di conseruarsi bono eternamente il vino; Vi dimando; Non stimeria ognuno, che questa fosse un miracolo tra le Botte; et che se ognuno ne potesse hauere una simile, vi deuria spendere ogni straordinario danaro? Et che quando non se ne trouasse, che quella sola, gli Rè hariano ragione di comprarla un uastissimo

 prezzo:

prezzo; & che meriterebbono scusa, se procurassero con stratagemi d'hauerla, doue li danari, ò l'autorità non potessero farcela hauere. Hor questa Botte, che neßuno la hà, & che noi la riputereste un miracolo se si trouasse; & che li Rè, ò li priuati per danari, ò per stratagemi la douriano procurare quando non se ne trouaße se non una sola; questa Botte à punto ui dico io hauerui insegnata, & fatto guadagnare in questo Libretto; et insegnatouela di modo, che ognuno la potrà facilmente hauere, & facilmente conseruare. Anzi (come si è detto) non hauendosi Cantina, si potrà tenere honoreuolmente in qualunque loco più praticato, & publico de la casa; poiche fatta del modo, che hauete inteso, altro non rappresenterà, che la Maestà, & il decoro d'vn bel Vase antico. Si che non resta à dir più, se non che Iddio apra gli occhi à chi di uoi li uoleße tener chiusi; che io per la parte mia ve gli hò aperti aßai.

A li Poueri.

Recisamente chi è pouero non si facci gabbare. Lasci dire in contrario à chi vuole. Eßo uada pur subito à comprarsi la sua Vettina. Et quando nō se la potesse empire di uino, empiasela di raspato, & la chiuda come dentro s'è insegnato. Che pure lo berrà perfetto da un'anno à l'altro, etiā che non habbi mai Cantinà, ò che habiti in una sola, & caldißima stanza. Ricordandosi di pregar Dio per me di questi due notabili seruitij, ch'io gli hò fatti.

L'v-

L'vno.

D'hauerli fatto francare li due Terzi almeno di quello ch'era necessitato spendere al Vino.

L'altro.

D'hauerlo posto in sicuro di beuerlo per sempre bono. Et massime ne le conualescenze de le infermità, & ne la Vecchiaia. Ne' quali tempi chi è pouero cosi per non hauere il modo, come per non poter faticare, suole stentare, & patire pure assai miserabilmente.

A gli huomini di qualche giudicio, & che sono d'ingegno sueglia-to, & solleciti.

A Voi si dice, che quando uedrete la moltitudine esser pigra à mettere in opera le dette Vettine, che senz'altro leuano ogni pericolo di guastarsi il vino, Voi c'hauete più discorso, & manco scrupoli, non perderete tempo in prouederui quanto più presto di essi Vasi: perche ui faccio sapere, che in certi Paesi, & precise in Puglia, la soma di Vino à la Vendemmia si compra à uno, due, ò tre scudi; doue il Luglio, l'Agosto, e'l Settembre quando si è conseruato bono, si uende fino à gli otto scudi, & anco più la soma. Onde che se hauerete prima de gli altri le uostre Vettine in punto, potreste frà un'anno, doue spendeste cento, raccorre per uia santissima Cinquecento, per non dir più. Et ui sarete quasi arricchito in un solo anno

per hauere hauuto più accorgimēto, & manco dubitatione di certi altri, che ò non conoscono, ò forse non vogliono conoscere.

Et più ui si dice, che uediate di far uoi quel Casone, che sarà necessario à li Maestri, che doueranno lauorare le Vettine, quando uederete, che la Communità, ò Vniuersità del loco, ò per negligenza, ò per impotenza, ò per altro non lo facesse essa à spese di tutto'l Commune: perche fabricandolo uoi, ui potreste hauer fatto con pochi quattrini una perpetua, & bona intrata, & da crescerui ogn' anno più: si come potrete meglio restare informati dal rileggere à car. 50. di questo Libretto. Oue uederete il presente segno. ‡ .

A gli huomini, che vorranno star duri ne l'opinione di seruirsi de le Botte, più tosto ch' accettare l'infallibilità de le Vettine, ò per far preualere la loro autorità, ò per altri fini, che si siano per hauere.

Voi altri Signori sapientissimi si dice, che chi ui hauesse à voler male de lo star duri in riceuere, & laudare questa mia Inuentione; (Imperoche io ad ogni modo ui vorrò sempre bene) non ue ne haueria à desiderare altra pena di quella, che ne ne darete uoi da uoi medesimi. La pena

na del senso, che Aristotile uorria; che doueßero patir coloro che non credono al senso, nõ s'è uista essequita. Ma questa che altri potria desiderare à voi, uerrà essequita stupendamẽte: poiche il nostro intelletto, et le uostre mani medesime ne saranno gli essecutori. Imperoche senza manco tutte queste cose ne patirete. Prima;

1 — Senza dubio il vino ui si guasterà. Et se sarà in quantità notabile, ue la sentirete benissimo.

2 — Resterete condennati à spendere ogn'anno à l'acconciatura de le Botte.

3 — Che come il Vino ui si sarà guasto, lo barete à comprare forse al doppio, & forse due, & tre doppi più caro, che non lo compraste à la Vendemmia.

4 — Che hauendo in simil caso à comprarlo, patirete oltre à gli altri, quel disagio, & quella seruitù, di non hauerlo pronto nè sincero, come voi lo vorreste.

5 — Che molte volte per qualche indispositione uorreste continuare à beuere un uino, & non potrete hauere questa commodità.

6 — Che per bonissimo che ue lo possiate hauere da le Botte, anderà sempre inferiore à quello de le Vettine; poiche da queste non è succhiato niente il fiore de la sua sostanza spiritale, come sempre, & non poco è succhiato dal legno de le Botte.

7 — Che uederete tutti goder la state li raspati, & gli acquati; & uoi non ne hauerete.

8 — Che i manco saui di uoi si rideranno de la uostra tanto soda sapienza.

Anderei

Anderei mettendo altri patimenti, che ne incorrerete. Ma voglio che questi ui bastino. Et però ui dico il buō prò di tal uostra costanza di non mutare l'usanza antica. Chi n'harà finalmente il danno, se lo tenga. Ma non uedete sapientissimi, che ò uogliate, ò nò, (sia detto con bona uostra pace,) tutti gli altri secreti di conseruar vini non ponno essere sempre ueri, nè à fatto ueri: Et à l'incontro questo rimedio mio non si può conuincere con ragione alcuna, che bona sia, di non essere da ogni sua parte uero? La ragione perche gl'altri secreti non ponno esser sempre, nè à fatto ueri, si è, che nō può trouarsi rimedio, che acconci la botte di legno, che non pigli mai, ò del legno stesso, ò di secco, ò di fradicio, ò di molliccio, ò di muffa, ò di qualch'altro cattiuo sapore, che suole prestare il legname. Nè si troua rimedio di fare, che qualche uolta non traspiri, il che (come in principio si è detto) è la potissima causa, che fà guastare li uini. Ma questa mia Inuentione sì, che frà quante se ne potessero escogitare, sola è eccettuata di potere essere mai capace di simili, nè di minori difetti. Imperoche quì non ci è legname, che possa far sapere il vino di legno, ò di molliccio, ò di fradicio, ò di muffa, ò di lento; difetti tutti originarij del legno, ò fauoriti molto da esso. Nè ci son pori, onde lo spirito del uino traspiri, & s'infermi la uirtù, & la gratia sua naturale. Oltre à ciò, il uase stà pur medicato d'una materia, à la quale puoi dare odori buoni, & gratiosissimi, & perpetui, & che per se medesima non è capace di cattiuo odore, com'è la cera. Onde è da merauigliare, che la uostra sapienza sola non uegga, che tutti gli altri rimedij perciò ponno facilmente conuincersi di

non esser ueri. Ma solo, & singolarmente il mio non hà ragione contraria, che drittamente possa conuincerlo di non essere da ogni lato, & in ogni sua parte uero, uerissimo, euidentissimo, irrefragabilissimo. Ma ò buoni, ò ualenti, siete uoi tanto giudiciosi, & non ui accorgete, che come il uino non possa da niun uerso traspirare, nè prendere altra qualità, che la propria; è impossibile, che possa fare altra mutatione, che in meglio? Et questo ancò tanto più infallibilmente, quanto sarà tenuto cautissimamente turato, & in loco caldo? La ragione è chiara. Quella parte ignea del uino, come non possa traspirarne, quanto più caldo sentirà, senza dubio più áttiuità acquisterà. Adunque l'attiuità sua quanto sarà più gagliarda, meglio si essciterà à quel fine, à che da la natura è stata posta. Mi direte; A che fine è stato posta da la natura? Rispondo. A conseruare, à migliorare, ad assinare il suo annesso, che è l'altra parte men sottile, & crassa del uino. Che già sà bene ognuno, che la natura come che è prudentissima, mira sempre à fare il meglio: & non si hà da dire, che, habbi posta nel uino quella parte ignea, & di attiuità ad altro fine, che à conseruatione, & miglioratione de la specie dou'è annessa. Non sò che ui possiate, ò autoreuolissimi rispondere à questo: se non, confessare, che le Vettine tenute diligentissimamente turate, & etiam in loco caldo, senza dubio conserueranno, & miglioreranno maggiormente il Vino. Nè si dice però, che fareste altro che bene à tenerle in loco fresco. Con che ui faccio profonda riuerenza, raccomandandomi ne la uostra buona gratia, padroni miei in qualunque modo.

A' GLI HVOMINI SCELTI, & honoratiſsimi, ò perche eſsi tali ſono, ò perche tali eſsi medeſimi ſi tengono, ò perche tali ſono reputati.

VOI altri Signori ſi dice, che la Carità, perche ſi conoſca, che ſia vera carita, oltre l'altre ſue conditioni, non hà da eſſere ambitioſa. Io ſe bene ero di profeſſione ſtimata ſeria, & (ſecondo certi) harei potuto meſcolare il mio nome in altro, che in Inuentioni, che mai li Vini non ſi guaſtino; non hò curato di queſto ſcrupolo, pur che ne ſeguiſse il beneficio vniuerſale de gli huomini. Mi lauderà, & honorerà di queſta impreſa la uerità eterna, che vede i cori, & giudica le coſe ſecondo che con effetto elle ſono. Et voi anco ſe ſete veramente vertuoſi, me ne douerete laudare: poiche quella è maggiore operatione di virtù, che più vniuerſalmente gioua, & che gioua ſino à coloro, che per eſſere tanto teneri da la loro pretenſa dignità, hariano laſciato di far queſto, anzi ogn'altro vniuerſal beneficio à l'anime rationali per tema di non far coſa baſſa. Coſi ne volgeſte hormai ancor voi il uoſtro animo ſublime, & ſingolare à la prima di tutte l'altre Inuentioni, cioè, à mettere per uia uera, chiara, breue, facile il modo di far bono, & felice il mondo:

Sogge-

Soggerendo tal parto del vostro ingegno con ogni debita riuerenza, & modestia à coloro, à chi Dio hà dato il carico di reggere, & gouernare. Et non accade, che mettiate per cosa impossibile, il trouarla Metodo infallibile di sì honorata, & nobile impresa: percioche se solo sarete buoni, come professate; questa sola bontà accompagnata da l'altre singolari parti, che pretendete di hauere, ui ci farà habili. Non è bugiardo lo Spirito Santo, che de' buoni così dice. Exortum est in tenebris lumẽ rectis. *Oltre che benissimo ui potete ricordare de la promessa fattaci da Dio homo, Di cõdurci per mezo de lo Spirito suo à la cognitione d'ogni uerità, se come ambimo d'esser riputati scelti, & singolari, così sprezzati questi fumi, uorremo uolgere, & fissar l'animo, nõ ne gl'interessi particolari, ma al bene vniuersale di tutti gli huomini, fine de la carità Christiana in terra. Io perche ognuno habbi la mente tanto più desta à così santo studio, con questa inuentione porto anco à le SS. VV. la parte del mio aiuto. Et questa si è la commodita di potere hauere perpetuamente così la state, come il verno, li raspati, & gli acquatelli perfettissimi, beuande da studiosi, & che non feriscono, ma tengono più suegliata la nostra parte rationale. Dono che ui farà ricordare di quel bene, & di quel bello, che tanto desiderosamente prediceua quel Profeta.* Quid enim bonum eius, est, & quid pulchrum eius, nisi frumentum electorum, & vinum germinans virgines? *Zach. Cap. 9.*

Et se

Et se emolumento, ò commodo alcuno à me peruerrà da questa mia Inuentione, io di già dichiaro, & prometto volere spenderlo quasi tutto in dare commodità à chi veramente si disporrà di essere con l'opere Christiane euidenti, (cioè existentemente non ombratamente) uirtuoso.

IL FINE.

Stampato in Roma, per gl'Heredi di Gio. Giliotti; Con licenza de' Superiori, à li 24. di Decembre. M. D. XCIII.

Jo. bap.ta Capocephalus

1600